Министерство образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

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

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 10 от 30.04.2026 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ СО «КУТТС» приказ № 206-од от 30.04.2026 г.

Директор _____ / Е.О. Гончаренко

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

Директор
по персоналу _____ / М.С. Мельчаева

2026 год

Лист согласования

Общество с ограниченной ответственностью «УК «Отели Юста»
Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
Общество с ограниченной ответственностью «СБК СТАРТ» AZIMUT Сити Отель Аэропорт Екатеринбург
Общество с ограниченной ответственностью «Правильный обед»
Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»
Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»
Общество с ограниченной ответственностью «Профит»
Общество с ограниченной ответственностью «КАКИЕ ЛЮДИ»
Общество с ограниченной ответственностью «Кафе «Театральное»
Общество с ограниченной ответственностью «Ашан»
Общество с ограниченной ответственностью «ВЕГА+»
Общество с ограниченной ответственностью «СУПЕР РЕСТОРАН»
Общество с ограниченной ответственностью «Большой Ресторан»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный центр»
Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»
Общество с ограниченной ответственностью «ГРИНС»
Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич
Индивидуальный предприниматель Закирова Ева Денисовна

Содержание

Раздел 1. Общие положения 4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4
1.2. Нормативные документы 4
1.3. Перечень сокращений 6
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы 8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 9
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 9
3.2. Профессиональные стандарты 9
3.3. Осваиваемые виды деятельности 11
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы 12
4.1. Общие компетенции 12
4.2. Профессиональные компетенции 19
4.3. Матрица компетенций выпускника 52
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы 65
5.1. Учебный план 65
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 80
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 81
5.4. Календарный учебный график 87
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 89
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 89
5.7. Практическая подготовка 89
5.8. Государственная итоговая аттестация 90
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы 90
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 90
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 91
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 92
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 92

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерство образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело». (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии/специальности среднего профессионального образования. .

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения

России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ о*т XX.XX.XXXX № XXX;*

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

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565);

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

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

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

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

Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13.12.2023 г. № 932);

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	**Туризм и сфера услуг** 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н) 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) 33.013 Официант, бармен (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Направленности (при наличии):		
Нормативный срок реализации на базе ООО:	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО:	5940 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 8 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5616 ак.ч.	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	4880	4580
Общеобразовательные дисциплины	1476	1396
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	348	492

Математический и общий естественно-научный цикл	154	144
Общепрофессиональный цикл	534	484
Профессиональный цикл	2368	2064
Вариативная часть образовательной программы	520	500
Общепрофессиональный цикл	328	320
Профессиональный цикл	192	180
ГИА в форме ВКР (ДЭ)	216	
Всего	5616	5080

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н	ОТФ B Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ B/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
2	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания Обслуживание гостей в холле организации питания Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы Организация работы бригады официантов/барменов

3	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 33.014 Пекарь ОТФ A Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря 33.014 Пекарь ОТФ B Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий 33.010 Кондитер ОТФ B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 33.010 Кондитер ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 33.014 Пекарь ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 33.014 Пекарь ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха 33.014 Пекарь ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ТФ B/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий ТФ B/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий ТФ B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции ТФ C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря ТФ C/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания ТФ C/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ C/02.5 Организация работы бригады пекарей ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

4	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н		

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		определять необходимые ресурсы
		анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Знания:
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		применять современную научную профессиональную терминологию
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		определять источники достоверной правовой информации
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		составлять различные правовые документы
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		современная научная и профессиональная терминология
		основные этапы разработки и реализации проекта
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		описывать значимость своей специальности
		демонстрировать осознанное поведение
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		Знания:
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		принципы бережливого производства

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения

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

4.2. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
	Умения:
	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Навыки:
	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения
	Умения:
	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Навыки:
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Навыки:
	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	Умения:
	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

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.	Навыки:
	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	Знания:
	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

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.	Навыки:
	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
	Знания:
	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

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

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	Знания:
	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
	Знания:
	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Умения:
	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Умения:
	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	Знания:
	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Навыки:
	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления
	Знания:
	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	Умения:
	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
	Знания:
	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Навыки:
	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
	Умения:
	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
	Знания:
	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Навыки:
	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	Умения:
	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
	Знания:
	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Навыки:
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	Умения:
	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
	Знания:
	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Навыки:
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	Умения:
	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
	Знания:
	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	
Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Навыки:
	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
	Умения:
	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
	Знания:
	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Навыки:
	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
	Умения:
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
	Знания:
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Навыки:
	Предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
	Приема и оформления оплаты за заказ
	Уборки столов в залах организаций питания
	Приема и оформления оплаты за заказ
	Уборки столов в залах организаций питания
	Умения:
	Принять заказ гостей и передать на производство
	Знания:
	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания
	Этапов процесса обслуживания
	Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	Правила и технику уборки использованной посуды
Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Навыки:
	Приема и оформления оплаты за заказ
	Умения:
	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями
	Знания:
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала
Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Навыки:
	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания
	Умения:
	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей
	Знания:
	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)

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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	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.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	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.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	33.011	ОТФ B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 33.014 Пекарь ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
	ПК.5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных 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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 33.014 Пекарь ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 33.014 Пекарь ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
	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.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 33.010 Кондитер ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК.5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров 33.010 Кондитер ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 33.014 Пекарь ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом ТФ C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
	ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 33.014 Пекарь ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/02.5 Организация работы бригады поваров ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания ТФ C/02.5 Организация работы бригады кондитеров ТФ C/02.5 Организация работы бригады пекарей
	ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров 33.014 Пекарь ОТФ C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров ТФ C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
	ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха 33.014 Пекарь ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
	ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	33.011	ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания 33.010 Кондитер ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха 33.014 Пекарь ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	ПК.7.1 Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.2 Готовить основные горячие и холодные супы	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.3 Готовить основные горячие и холодные соусы	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.4 Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.5 Готовить простые и основные блюда из рыбы	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.6 Готовить простые и основные блюда из мяса	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.7 Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.8 Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.9 Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.10 Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.7.11 Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	33.011	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ВД по запросу работодателя

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)

ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	ПК.8.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	33.013	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания
	ПК.8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	33.013	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания Обслуживание гостей в холле организации питания Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК.8.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
	ПК.8.4 Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
	ПК.8.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	33.013	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков Руководство деятельностью официантов, барменов по обслуживанию гостей организации питания	Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки Обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание гостей в баре организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий Организация работы бригады официантов/барменов

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)
Обязательная часть образовательной программы			
ООД	Общеобразовательные дисциплины		
ООД.01	Русский язык	ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.8.2, ПК.8.5,
ООД.02	Литература	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.8.2, ПК.8.5,
ООД.03	История	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	ПК.1.4, ПК.2.8, ПК.3.7, ПК.4.6, ПК.5.6, ПК.6.1,
ООД.04	Обществознание	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ООД.05	География	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.4, ПК.2.8, ПК.5.6, ПК.6.1,
ООД.06	Иностранный язык	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.4,
ООД.07	Математика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ООД.08	Информатика	ОК 01, ОК 02,	ПК.6.1, ПК.6.2,
ООД.09	Физическая культура	ОК 01, ОК 04, ОК 08,	ПК.1.1, ПК.6.4,
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08,	ПК.1.1, ПК.6.4,
ООД.11	Физика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	ПК.6.2,
ООД.12	Химия	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,	ПК.2.8, ПК.3.7,
ООД.13	Биология	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.2.1, ПК.6.5,
ООД.14	Введение в отрасль	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ООД.15	Индивидуальный проект	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	
ОГСЭ.02	История	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	

ОГСЭ.03	Психология общения	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ОГСЭ.05	Физическая культура.	ОК 08,	
ЕН	Математический и общий естественно-научный цикл		
ЕН.01	Химия	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, 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,
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.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,
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОП.08	Охрана труда	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5, ПК.7.1, ПК.7.2, ПК.7.3, ПК.7.4, ПК.7.5, ПК.7.6, ПК.7.7, ПК.7.8, ПК.7.9, ПК.7.10, ПК.7.11,
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	
П	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
ПП.01	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8,
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8,
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8,

ПП.02	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8,
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7,
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7,
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7,
ПП.03	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7,
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6,
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6,
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6,
ПП.04	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6,
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6,
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6,
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6,
ПП.05	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6,

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ПП.06	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5,
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	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,
МДК.07.01	Приготовление простой и основной кулинарной продукции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	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,
УП.07	Учебная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	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,
ПП.07	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	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,
Вариативная часть образовательной программы			
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.10	Предпринимательская деятельность	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.3, ПК.6.4, ПК.6.5, ПК.7.1, ПК.7.2, ПК.7.3, ПК.7.4, ПК.7.5, ПК.7.6, ПК.7.7, ПК.7.8, ПК.7.9, ПК.7.10, ПК.7.11,
ОП.12	Социальное питание	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.7, ПК.5.1, ПК.5.4, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.2, ПК.6.4, ПК.6.5,
ОП.13	Метрология и стандартизация	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.7, ПК.4.1, ПК.4.6, ПК.5.1, ПК.5.6, ПК.6.1, ПК.6.3, ПК.6.4,
ОП.14	Технология трудоустройства	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09,	ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.6.1, ПК.6.2,

ОП.16	Национальная кухня	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4, ПК.2.1, ПК.2.2, ПК.2.3, ПК.2.4, ПК.2.5, ПК.2.6, ПК.2.7, ПК.2.8, ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6, ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5, ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6,
П	Профессиональный цикл		
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.8.1, ПК.8.2, ПК.8.3, ПК.8.4, ПК.8.5,
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.8.1, ПК.8.2, ПК.8.3, ПК.8.4, ПК.8.5,
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.8.1, ПК.8.2, ПК.8.3, ПК.8.4, ПК.8.5,
ПП.08	Производственная практика	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09,	ПК.8.1, ПК.8.2, ПК.8.3, ПК.8.4, ПК.8.5,

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам								Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
										1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		

ООД	**Общеобразовательные дисциплины**		1476	698	1404	0	0	0	72	612	808	56	0	0	0	0	0	1476	0
ООД.01	**Русский язык**	экзамен	90	18	78				12	34	56							90	
ООД.02	**Литература**	диф.зачет	162	58	162					56	50	56						162	
ООД.03	**История**	диф.зачет	120	26	116				4	50	70					0		120	
ООД.04	**Обществознание**	диф.зачет	84	44	80				4	36	48							84	
ООД.05	**География**	диф.зачет	78	26	78					34	44							78	
ООД.06	**Иностранный язык**	экзамен	168	156	156				12	68	100							168	
ООД.07	**Математика**	диф.зачет	162	60	156				6	68	94							162	
ООД.08	**Информатика**	диф.зачет	116	68	116					50	66							116	
ООД.09	**Физическая культура**	диф.зачет	82	78	78				4	34	48							82	
ООД.10	**Основы безопасности и защиты Родины**	диф.зачет	78	12	78					34	44							78	
ООД.11	**Физика**	диф.зачет	78	32	78					34	44							78	
ООД.12	**Химия**	экзамен	110	56	100				10	50	60							110	
ООД.13	**Биология**	экзамен	58	18	50				8	18	40							58	
ООД.14	**Введение в отрасль**	диф.зачет	46	24	46					46								46	
ООД.15	**Индивидуальный проект**	экзамен	44	22	32				12		44							44	

ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		348	246	324	0	0	0	24	0	0	86	54	62	64	44	38	344	4
ОГСЭ.01	**Основы философии**	диф.зачет	32		32										32			32	
ОГСЭ.02	**История**	диф.зачет	32		28				4			32						32	
ОГСЭ.03	**Психология общения**	экзамен	36	14	30				6							22	14	32	4
ОГСЭ.04	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**	диф.зачет	84	82	82				2			28	28	28				84	
ОГСЭ.05	**Физическая культура.**	диф.зачет	164	150	152				12			26	26	34	32	22	24	164	
ЕН	**Математический и общий естественно-научный цикл**		154	72	140	0	0	6	8	0	0	60	94	0	0	0	0	154	0
ЕН.01	**Химия**	диф.зачет	122	58	112			6	4			60	62					122	
ЕН.02	**Экологические основы природопользования**	диф.зачет	32	14	28				4				32					32	
ОП	**Общепрофессиональный цикл**		862	390	768	0	0	36	58	0	0	202	88	112	148	212	100	516	346

ОП.01	**Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**	экзамен	82	30	68			4	10			82						64	18
ОП.02	**Организация хранения и контроль запасов и сырья**	диф.зачет	82	32	82							56	26					82	
ОП.03	**Техническое оснащение организаций питания**	экзамен	52	14	38			4	10			52						52	
ОП.04	**Организация обслуживания**	экзамен	36	18	24				12						0	36		36	
ОП.05	**Основы экономики, менеджмента и маркетинга**	диф.зачет	96	42	80			10	6					26	70			96	
ОП.06	**Правовые основы профессиональной деятельности**	диф.зачет	32	8	28			2	2							32		32	
ОП.07	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**	диф.зачет	54	32	48			4	2							34	20	54	

ОП.08	**Охрана труда**	диф.зачет	32	8	28			2	2			12	20					32	
ОП.09	**Безопасность жизнедеятельности**	диф.зачет	68	46	62				6					32	36			68	
ОП.10	**Предпринимательская деятельность**	диф.зачет	42	20	40				2							22	20		42
ОП.11	**Контроль качества приготовления кулинарной продукции**	диф.зачет	42	20	40			2							42				42
ОП.12	**Социальное питание**	диф.зачет	42	20	40			2					42						42
ОП.13	**Метрология и стандартизация**	диф.зачет	54	28	54									54					54
ОП.14	**Технология трудоустройства**	экзамен	54	20	44			4	6							34	20		54
ОП.15	**Основы бухгалтерского учета и калькуляция**	диф.зачет	40	20	38			2								22	18		40
ОП.16	**Национальная кухня**	диф.зачет	54	32	54											32	22		54
П	**Профессиональный цикл**		2560	1790	992	1368	32	42	126	0	56	208	628	426	676	512	30	1800	760

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	экзамен	230	164	68	144		2	16	0	0	0	230	0	0	0	0	212	18
МДК.01.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**	диф.зачет	34	8	32				2				34					32	2
МДК.01.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**	диф.зачет	40	12	36			2	2				40					36	4
ПП.01	**Производственная практика**	диф.зачет	144	144		144							144					144	
	Экзамен по модулю		12						12				12						12

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**	экзамен	394	248	174	180	16	10	14	0	0	0	0	114	280	0	0	300	94
МДК.02.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**	диф.зачет	38	6	34			4						38				34	4

МДК.02.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	диф.зачет	164	62	140		16	6	2					76	88			86	78
ПП.02	**Производственная практика**	диф.зачет	180	180		180									180			180	
	Экзамен по модулю		12						12						12				12

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**	экзамен	248	178	80	144		8	16	0	0	0	0	236	0	0	0	212	36
МДК.03.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента**	диф.зачет	36	10	32			4						36				32	4

МДК.03.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	диф.зачет	56	24	48			4	4					56				36	20
ПП.03	**Производственная практика**	диф.зачет	144	144		144								144				144	
	Экзамен по модулю		12						12										12

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**	экзамен	282	206	78	180		6	18	0	0	0	0	0	0	282	0	248	34
МДК.04.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	диф.зачет	36	10	32			2	2							36		32	4

МДК.04.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**	диф.зачет	54	16	46			4	4							54		36	18
ПП.04	**Производственная практика**	диф.зачет	180	180		180										180		180	
	Экзамен по модулю		12						12							12			12

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**	экзамен	246	176	84	144		4	14	0	0	0	0	28	206	0	0	228	18
МДК.05.01	**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	диф.зачет	38	12	36			2						28	10			32	6

МДК.05.02	**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	диф.зачет	52	20	48			2	2						52			52	
ПП.05	**Производственная практика**	диф.зачет	144	144		144									144			144	
	Экзамен по модулю		12						12										12
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	экзамен	306	210	122	144	16	6	18	0	0	0	0	0	46	230	30	240	66
МДК.06.01	**Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**	диф.зачет	150	66	122		16	6	6						46	74	30	96	54
ПП.06	**Производственная практика**	диф.зачет	144	144		144										144		144	
	Экзамен по модулю		12						12							12			12

ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»**	экзамен	662	482	278	360		6	18	0	56	208	398	0	0	0	0	360	302
МДК.07.01	**Приготовление простой и основной кулинарной продукции**	диф.зачет	290	122	278			6	6		20	100	170						290
УП.07	**Учебная практика**	диф.зачет	144	144		144					36	108						144	
ПП.07	**Производственная практика**	диф.зачет	216	216		216							216					216	
	Экзамен по модулю		12						12				12						12
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"**	экзамен	192	126	108	72			12	0	0	0	0	48	144	0	0	0	192
МДК.08.01	**Подача блюд и напитков в организациях питания**	диф.зачет	72	36	72									32	40				72

МДК.08.02	**Цифровое моделирование профессиональной деятельности**	диф.зачет	36	18	36									16	20				36
ПП.08	**Производственная практика**	диф.зачет	72	72		72									72				72
	Экзамен по модулю		12						12						12				12
ГИА			216														216	216	
Итого			5616	3196	3628	1368	32	84	288	828	1080	828	1080	816	1104	984	384	4506	1110

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.13 Метрология и стандартизация	54	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции
2	ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	42	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
3	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	192	ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
4	ОП.10 Предпринимательская деятельность	42	ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
5	ОП.12 Социальное питание	42	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
6	ОП.14 Технология трудоустройства	54	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования индивидуальной стратегии развития
7	ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция	40	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

8	ОП.16 Национальная кухня	54	ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
Итого		520		

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия 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	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Производственная практика	6		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Производственная практика	6		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	18		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	18		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	18		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

6	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.	Производственная практика	36		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
7	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.	Производственная практика	30		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
8	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.	Производственная практика	12		Холодный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
9	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
10	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	Учебная практика	36		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
11	Готовить основные горячие и холодные супы	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
12	Готовить основные горячие и холодные соусы	Учебная практика	6		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
13	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
14	Готовить простые и основные блюда из рыбы	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
15	Готовить простые и основные блюда из мяса	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
16	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	Учебная практика	6		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
17	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

18	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	Учебная практика	6		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
19	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	Учебная практика	6		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
20	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	Учебная практика	12		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
21	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Производственная практика	6		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
22	Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы	Производственная практика	24		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
23	Готовить основные горячие и холодные супы	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
24	Готовить основные горячие и холодные соусы	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
25	Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
26	Готовить простые и основные блюда из рыбы	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
27	Готовить простые и основные блюда из мяса	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
28	Готовить простые и основные блюда из домашней птицы	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
29	Готовить простые и основные блюда из яиц, творога	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
30	Готовить простые и основные холодные блюда и закуски	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
31	Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки	Производственная практика	18		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
32	Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия	Производственная практика	24		Овощной цех, Мясной цех, Горячий цех, Холодный цех, Заготовочный цех, Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

33	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Производственная практика	6		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
34	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Производственная практика	24		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
35	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Производственная практика	24		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
36	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	24		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
37	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	24		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
38	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	24		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
39	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Производственная практика	18		Мучной цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
40	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Производственная практика	6		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
41	Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Производственная практика	24		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
42	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Производственная практика	6		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

43	Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Производственная практика	24		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
44	Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Производственная практика	6		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
45	Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Производственная практика	6		Торговый зал предприятия питания	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
46	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Производственная практика	6		Овощной цех; Мясо-рыбный цех; Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
47	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Производственная практика	12		Овощной цех; Мясо-рыбный цех; Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
48	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производственная практика	24		Овощной цех; Мясо-рыбный цех; Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
49	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Производственная практика	78		Овощной цех; Мясо-рыбный цех; Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
50	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	24		Овощной цех; Мясо-рыбный цех; Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
51	Соблюдать в процессе работы правила техники безопасности. Соблюдать правила личной гигиены в процессе работы. Соблюдать требования к внешнему виду.	Производственная практика	6		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
52	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	24		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
53	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	24		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
54	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	Производственная практика	36		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

55	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	Производственная практика	36		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
56	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Производственная практика	18		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
57	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	36		Холодный цех, Горячий цех, Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
58	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Производственная практика	6		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
59	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Производственная практика	12		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
60	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	12		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
61	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Производственная практика	12		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
62	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.	Производственная практика	36		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
63	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.	Производственная практика	30		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

64	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.	Производственная практика	24		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
65	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Производственная практика	36		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
66	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.	Производственная практика	12		Горячий цех, Доготовочный цех, Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
67	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены. Соблюдение в процессе работы требований внутренних стандартов предприятия.	Производственная практика	6		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
68	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	24		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
69	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Производственная практика	36		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
70	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Производственная практика	36		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
71	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика	24		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы
72	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Производственная практика	18		Рабочее место руководителя структурного производственного отделения	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

5.4. Календарный учебный график

КУРС	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Всего ак.ч.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1																		=	=																	П						::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1476
2														::	П	П	П	=	=				П	П	П	П	П	П										П	П	П	П	::	=	=	=	=	=	=	=	=	1476
3	П	П	П	П													::	=	=									П	П	П	П	П	П	П					П	П	П	П	::	=	=	=	=	=	=	=	=	1512
4	П	П	П	П	П					П	П	П	П				::	=	=				::					Г	Г	Г	Г	Г	Г																		1800

Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Модули и дисциплины (обязательная часть) (36 ак. ч. в неделю)

П **Практики (36 ак. ч. в неделю)**

:: **Промежуточная аттестация (36 ак. ч. в неделю)**

= **Каникулы**

Г **Государственная итоговая аттестация (36 ак. ч. в неделю)**

Сводные данные по бюджету времени

КУРС	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего ак.ч.
	Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	38	1368	17	612	21	756	2	72	0	0	2	72	1	36	0	0	1	36	0	0	11	1368
2 курс	26	936	13	468	13	468	2	72	1	36	1	36	13	468	3	108	10	360	0	0	11	936
3 курс	25	900	12	432	13	468	2	72	1	36	1	36	15	540	4	144	11	396	0	0	10	900
4 курс	33	1188	7	252	26	936	2	72	1	36	1	36	9	324	9	324	0	0	6	216	2	1188

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Управляющая компания «Отели Юста», при проведении *практических и лабораторных занятий*, *выполнении*

курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и *иных видов учебной деятельности (перечислить при наличии)*;

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

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

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Управляющая компания «Отели Юста» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

ВКР (ДЭ)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы; . Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

Иностранного языка, Иностранного языка в профессиональной деятельности, Математики, Общепрофессиональных дисциплин и МДК, Организации обслуживания в общественном питании, Основы безопасности и защиты Родины, Охраны труда, Русского языка и литературы, Социально-гуманитарных дисциплин, Социально-экономических дисциплин, Экологических основ природопользования, Информатики, Физики, Биологии, Географии, страноведения, Товароведения, организации хранения и контроля запасов и сырья, Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Правового обеспечения профессиональной деятельности, Основ бухгалтерского учета и калькуляции, Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства, Информационных технологий в профессиональной деятельности, Менеджмента, технологии трудоустройства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Истории, обществознания

Лаборатории:

Безопасности жизнедеятельности, Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Учебный кондитерский цех, Химии, Учебный ресторан, Учебный бар, Контроля качества и безопасности продукции общественного питания, Учебная кухня ресторана

Мастерские/зоны по видам работ:

Кондитерского дела

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лик Андрей Владимирович	ООО «Реста Менеджмент»	Шеф-кондитер	7

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

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

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

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 9
2.1. Трудоемкость освоения модуля 9
2.2. Структура профессионального модуля 10
2.3. Содержание профессионального модуля 12
3. Условия реализации профессионального модуля 31
3.1. Материально-техническое обеспечение 31
3.2. Учебно-методическое обеспечение 31
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 32

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»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	68	20

Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	16	0
Всего	**230**	**184**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1 ПК.1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	8	32	32				

ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	12	38	36		2		
ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	4							
	Всего	218	164		68	0	2	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (32 ч)		**28/6**	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**28/6**	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Пр №1 Адаптация рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 03 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 3. Рассчитать потери массы из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, в ходе приготовления.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.3 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 03 ОК 08**
	1. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: 3. выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, 4.проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.4 Характеристика способов хранения сырья и полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения 2.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Пр № 2 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать производственные ситуации по определению качества мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 2. Произвести расчет массы мясного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.6 Правила приема сырья со склада	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ОК 09 ОК 03 ОК 08**
	Правила приема сырья со склада, от поставщиков, методы определения их качества. - Составление заказов на товары в соответствии с вместимостью складских помещений. - Правила оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, нормативная документация качеств на сырье, входной контроль.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.7 Производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложной кулинарной продукции. - Подготавливать рабочий план для единых полуфабрикатов. - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства полуфабрикатов (ПС).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом. 2. Методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. 3. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 03**
	1. Характеристика цеха, для обработки мяса, птицы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование мясного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.10 Пр №3 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению сложного полуфабриката из мяса или птицы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.11 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	1. Характеристика цеха, для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование рыбного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.12 Пр № 4 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа малыми группами. 1. Проанализировать технико-технологическую карту по приготовлению одного сложного полуфабриката из рыбы 2. Составить алгоритм приготовления 3. Организовать рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции: подобрать оборудование, инструменты, инвентарь для приготовления данного полуфабриката и оформить в виде таблицы (образец таблицы у преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.13 Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из редких видов овощей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08**
	1. Характеристика цеха для обработки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов. 2. Оборудование овощного цеха. 3. Инвентарь и оборудование, используемые для приготовления полуфабрикатов. 4. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 5. Правила безопасного использования инвентаря и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.14 Обеспечение безопасных условий труда	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 08**
	1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. 2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 3. Техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.15 Методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 08**
	Основные критерии и методы оценки качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы, из мяса, ягнят, молочных поросят, из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Органолептический и лабораторный контроль качества и безопасности мясного сырья и полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для сложной кулинарной продукции. - Классификация рыночной формы по уровням качества. - Стандарты качества для полуфабрикатов и ингредиентов. - Стандарты качества в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.16 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	1.Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах 3. Правила составления заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация: Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07**
	1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса, рыбы, птицы в ходе приготовления полуфабрикатов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (38 ч)		**40/12**	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**40/12**	
Тема 2.1 Классификация редких видов овощей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 07** **ОК 08**
	1.Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. 2. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. 3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 4. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.2 Обработка, подготовка редких видов овощей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 04 ОК 03 ОК 06**
	1. Подготовка фенхеля для фарширования. 2. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 3. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 4. Правила перевязки артишоков и спаржи. 5. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. 6. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 7. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. 8. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Особенности обработки рыбы осетровых пород	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 09 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение через спинку, снятие кожи, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из рыбы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Приготовление фаршированной рыбы целой тушкой	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08**
	Приготовление фаршированной и нефаршированной рыбы целой тушкой фаршированной щуки, судака, карпа, фаршированных порционных кусков, рулетов из филе рыбы, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного. Ассортимент, технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Приготовление кнельной массы из рыбы, использование. Требования к качеству.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.5 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 05 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. 2. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. 3. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. 4. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных. 5. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема.2.6 Правила охлаждения и хранения рыбных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикатов с учетом требований безопасности. Способы минимизации отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правильные способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из рыбы; - Время приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.7 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом, приготовление и отсаживание кнельной массы. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне. - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса. - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из мяса для особого меню.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.8 Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08**
	Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока; грудинки, молочного поросенка, поросячьей головы фаршированных, рулета из лопатки и молочного поросенка, рулета для карпаччо, каре ягненка, рульки телячьей, ростбифа, буженины, приготовления кнельной массы. Требования к качеству. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из мяса; - Время приготовления полуфабрикатов из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.9 Технология приготовления начинок для фарширования мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 03 ОК 07 ОК 08**
	Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Требования к качеству. Правила охлаждения, замораживания и размораживания полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса - Региональные блюда и приготовление полуфабрикатов из мяса; - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.10 Методы обработки птицы для приготовления сложных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 07 ОК 08**
	Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: размораживание, фарширование тушек птицы, окорочков и филе, введение под кожу сливочного масла и воздуха, свертывание рулетом, маринование, взбивание и отсаживание кнельной массы, обработка гусиной и утиной печени. Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной и утиной печени для приготовления сложных блюд. Фарширование тушек домашней птицы, фарширование под кожу, фарширование филе, окорочков, приготовление галантина, рулетов из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из гусиной и утиной печени, подготовка печени для паштета. Требования к качеству. - Технические свойства ингредиентов, используемых на кухне; - Продукты, подходящие для приготовления полуфабрикатов из птицы для особого меню. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.11 Технология приготовления начинок для фарширования птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 07** **ОК 08**
	Технология приготовления начинок для фарширования. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из домашней птицы, печени для сложных блюд. Способы минимизации отходов и технологических потерь при подготовке домашней птицы, печени для приготовления сложных блюд. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени. - Способы приготовления каждого ингредиента для полуфабрикатов из птицы; - Время приготовления полуфабрикатов из птицы. - Технология приготовления полуфабрикатов для региональных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.12 Обработка, подготовка мяса диких животных, пернатой дичи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Основные характеристики мяса диких животных. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Самостоятельная работа №1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	1.Разработать рецептуры начинок (не менее трех наименований) для фарширования домашней птицы в зависимости от вида птицы. 2. Определить набор пряностей и приправ, маринадов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы. 3. Составить технологическую схему приготовления заданного полуфабриката для сложных блюд.	2/0	
Лабораторная работа № 1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 1 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из рыбы. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 2. 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из мяса. 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 3 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.1.2 ОК 02 ПК.1.3 ПК.1.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 3. 1. Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы 2. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Консультация: Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	
	1. Правила проведения расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов с учетом вида и кондиции для приготовления полуфабрикатов 2. Расчёт потери массы мяса в ходе приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	**Содержание**	**12/0**	
	Экзамен	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. 4. Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Обрабатывать рыбу: размораживать, удалять чешую, пластовать и готовить полуфабрикаты для сложных блюд: потрошение через спинку, фарширование, свертывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы. 6. Размораживать мороженую сельскохозяйственную птицу, производить формовку (заправку) сельскохозяйственной птицы для приготовления целиком. 7. Готовить полуфабрикаты из птицы: целиком, из филе, мелкокусковые. Фаршировать тушки домашней птицы, под кожу, филе, окорочка. 8. Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд: - подготавливать и обрабатывать приправами полуфабрикаты из рыбы, мяса и птицы - нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы определять размеры порций - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. 9. Организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд. 10. Подготавливать мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь. 11. Нарезать разные сорта мяса, птицы и рыбы, определять размер порций. 12. Производить подготовку, обработку и приготовление дополнительных ингредиентов для маринования, шпигования, фарширования и панирования сложных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы. 13. Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. 14. Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. 16. Изменять ассортимент и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса. 17. Разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса.		

Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**68/18**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

7. 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.

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

9. 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)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст

: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

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. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

7. 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.

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

9. 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)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.1.1	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: организует рабочее место для приготовления полуфабрикатов; 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления мясных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.	Тестирование Устный опрос Наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ. Моделирование практической ситуации Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов Производственные ситуации Экспертная оценка защиты самостоятельной или практической работы по темам Тестовые задания Практическое занятие Лабораторная работа Задания к экзамену Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ПК.1.2	1. Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием; 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами; 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ПК.1.3	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: готовит полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса и птицы для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. 3. Правильное проведение контроля качества и безопасности сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 4. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	
ПК.1.4	1. Выполняет практические задания по трудовым функциям: разрабатывает и адаптирует рецептуры полуфабрикатов. 2. Правильное планирование ассортимента полуфабрикатов из заданного вида сырья в соответствии с заданием. 3. Проведение контроля качества и безопасности сырья в соответствии с нормативными документами. 4. Правильное проведение расчета массы сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов. 5. Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 6. Создание условий безопасного хранения сырья и полуфабрикатов. 7. Правильное подбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов из рыбы, в том числе в условиях реального производства. 8.Правильное составление технологических схем, технико-технологических карт для приготовления полуфабриката в соответствии с заданием.	
ОК 01	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	
ОК 02	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности Правильность применения информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 03	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности	
ОК 04	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ОК 05	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления полуфабрикатов	
ОК 08	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием здоровья сберегающих технологий	
ОК 09	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 10
2.1. Трудоемкость освоения модуля 10
2.2. Структура профессионального модуля 10
2.3. Содержание профессионального модуля 12
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 49
3. Условия реализации профессионального модуля 51
3.1. Материально-техническое обеспечение 51
3.2. Учебно-методическое обеспечение 51
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 53

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»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	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

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	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

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	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

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	174	68
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	10	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	0	0
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	14	0
Всего	**394**	**332**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	38	6	38	34		4		

ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	162	78	162	140	16	6		
ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 04 ПК.2.3 ПК.2.4 ОК 05 ОК 09 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	2							
	Всего	382	264		174	16	10	0	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (38 ч)		**30/6**	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**30/6**	
Тема 1.1 Общая терминология общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 Классификация и ассортимент сложной горячей продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Современные требования к разработке, приготовлению и оформлению сложной горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Пр №1. Анализ ассортимента горячей продукции в предприятиях общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Провести анализ ассортимента горячей продукции предприятий питания города. Данные свести в таблицу.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Основные принципы приготовления горячей продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Характеристика современных способов термической обработки пищевых продуктов и оборудования. Эффективность применения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Процессы, происходящие с белками продуктов при кулинарной обработке	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Химическая природа белков, их физиологическое значение. Понятие о гидратации и дегидратации белков. Учет данных явлений в кулинарной практике. Денатурация белков. Изменение свойств белков в результате денатурации. Характеристика типов коагуляции. Изменение белков мышечной ткани, мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. Строение и состав соединительной ткани. Характеристика белков соединительной ткани, их изменение при тепловой обработке. Факторы, влияющие на скорость размягчения мяса, рыбы, птицы в результате изменения с белками.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Процессы, происходящие с жирами в продуктах при тепловой обработке	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Химическая природа жиров, их физиологическое и технологическое значение. Показатели качества жира. Изменения жиров продуктов приварке. Учет данных изменений при приготовлении блюд.. Изменения с жирами при жарке продуктов разными способами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Процессы, происходящие с углеводами в продуктах при кулинарной обработке	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Процессы, происходящие при термической обработке углевод содержащих продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции: классификация, сущность процессов гидролиза, карамелизации, меланоидинообразования, брожения, изменения крахмала; изменения углеводов клеточных стенок. Положительное и отрицательное влияние данных процессов на качество кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 Процессы, происходящие с красящими веществами в продуктах	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Образование новых окрашенных веществ в продуктах в процессе кулинарной обработке. Изменение пигментов продуктов в процессе кулинарной обработке: изменение миоглобина, хлорофилла, антоцианов, флавонов, каратиноидов, влияние данных изменений на качество кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 Цикл приготовления и подготовки к реализации горячей продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: - выбор последовательности и поточности технологических операций, - определение «контрольных точек», - проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: - термостатирование, - интенсивное охлаждение, - шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.10 Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа предприятия питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Условия хранения и сроки реализации готовой горячей кулинарной продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.11 Правила расчета выхода, потерь и энергетической ценности продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Правила расчета выхода, потерь при тепловой обработке, энергетической ценности горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.12 ПР №2. Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач по расчетам выхода, потерь, энергетической ценности продукции	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.13 Правила адаптации и разработки рецептур	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.14 Правила разработки, оформления документов	**Содержание**	**0/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Правила разработки, оформления документов: актов проработки, технологических карт, технико-технологических карт. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.15 Организация рабочих мест для приготовления супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05**
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.16 Организация рабочих мест для приготовления соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.17 ПР №3. Решение ситуаций по организации рабочих мест	**Содержание**	**4/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест: Группу делят на малые группы, каждой группе выдают по 3 изображения горячих цехов различных предприятий питания города. Необходимо определить правильность организации рабочих мест в этих цехах. Сделать выводы по работе	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	Разработать проект рецептур на два горячих блюда: суп и блюдо из мяса, рыбы или птицы. Заполнить бланки ТТК. Выполнить расчеты, для заполнения ТТК. Работу оформить в электронном виде в текстовом редакторе. Работа должна состоять из титульного листа, заполненных ТТК, листов с расчетами энергетической ценности блюд.	4/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (162 ч)		**114/66**	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**114/66**	
Тема 2.1 Характеристика и ассортимент сложных супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Варианты подбора пряностей и приправ для супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.2 Технология приготовления бульонов и сложных заправочных супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	Технология приготовления бульонов: применение различных методик для приготовления бульонов (традиционный метод, sous vide и т.д.), временной и температурный режим, создание вкуса и аромата бульонов, требования к качеству бульонов. Технология приготовления солянок, борща московского, рассольника московского.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Технология приготовления прозрачных супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	Методика приготовления прозрачных супов: временной и температурный режим, общие правила приготовления; создание вкуса и аромата бульонов; правила и способы осветления бульонов, виды оттяжек и правила их выбора; правила подачи прозрачных супов; ассортимент и рецептуры прозрачных супов; требования к качеству бульонов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Технология приготовления гарниров к прозрачным супам	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	Технология приготовления гарниров к прозрачным супам: виды гарниров к прозрачным супам; ассортимент гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.); технология приготовления гарниров к прозрачным супам. Способы подачи прозрачных супов и гарниров к ним.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.5 Технология приготовления протертых супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05**
	Характеристика ассортимента протертых супов: супы - пюре, супы-кремы, велюте, биски, пенные. Особенности приготовления супов-пюре, супов-кремов. Гарниры для протертых супов. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование протертых супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Технология приготовления супов-кремов и бисков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Особенности приготовления супов-бисков, велюте, пенных Ассортимент супов-кремов, супов-бисков, пенных. Требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Декорирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.7 ПР №1. Расчет массы сырья для приготовления супов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления борща московского, рассольника московского (мясного набора, сметаны, соли, перца, зелени). Расчет массы сырья для приготовления заданного количества супа –пюре из овощей, печени, птицы, включая гарнир.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.8 ПР №2. Адаптация и разработка рецептур супов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать рецептуру авторского супа на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав супа). Оформить технико-технологическую карту	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.9 Методы приготовления горячих соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05**
	Классификация соусов. Методы приготовления горячих соусов: способы загущения соусов, использование загустителей, метод эмульсификации, уваривание, загущение сливками и др. Особенности подготовки полуфабрикатов для соусов (приготовление мучной пассеровки, пассерованных овощей и т.д.). Особенности подготовки ингредиентов соуса (вина, уксуса, пряностей и приправ, молочных продуктов и т.д.). Актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента. Требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.10 Ассортимент и технология приготовления горячих соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05**
	Ассортимент горячих белых и красного соусов и технология их приготовления: соусы белые на мучной основе (велюте, супрем, бешамель и их производные), соусы красные на мучной основе (эспаньол и его производные), соусы на основе фруктов и ягод, соусы на основе овощных пюре, эспумы, соусы на основе сливочного масла (голландский (голландез) и его производные, бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.), соусы концентрированные (демигляс и др.). Температурный режим и требования к качеству и хранению соусов. Правила хранения и использование соусных полуфабрикатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.11 Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05**
	Варианты оформления блюд и декорирование тарелки соусами. Правила подачи соусов к блюдам.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.12 Создание вкуса и аромата сложных горячих соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Создание вкуса и аромата для сложных горячих соусов. Ассортимент пряностей, вкусовых добавок, правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации и создания вкуса горячих соусов. Тенденции в приготовлении, использовании и подаче соусов к блюдам. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов, вариантов сочетания продуктов для создания гармоничных соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.13 ПР №3. Расчет массы сырья для сложных соусов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества сложных горячих соусов, для заданного количества блюд.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.14 Методы приготовления горячих блюд из овощей и грибов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05**
	Методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов. Варианты сочетания овощей, грибов, с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Подбор пряностей и приправ для блюд из овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.15 Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05**
	Выбор методов приготовления в соответствии с видом овощей и грибов. Особенности методов приготовления блюд из овощей и грибов: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в WOK, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, технология sous vide.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.16 Ассортимент блюд из овощей и грибов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05**
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов (овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи глазированне, овощи в тесте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля, овощное суфле, овощи фаршированные, спагетти из кабачков, овощи томленые в горшочке, спаржа паровая, муссы паровые и запеченные; масса для суфле запеченная и паровая, сморчки со сливками, грибы шиитаке жареные др.). Оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.17 Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ПК.2.5**
	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.18 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ПК.2.4 ОК 05**
	Ассортимент и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, паст: оладьи из дробленых круп, приготовление поленты, запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов), правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.19 Варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, паст	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ПК.2.5**
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.20 Методы приготовления блюд из яиц	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5**
	Методы приготовления блюд из яиц: варка яиц без скорлупы (пашот), жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц, суфле из яиц, приготовление пирогов с омлетной заливкой (киш).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.21 Методы приготовления блюд из сыра	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5**
	Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Методы приготовления блюд из сыра: жарка во фритюре, фондю, копчение сыра.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.22 Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра	**Содержание**	**6/0**	**ОК 01** **ПК.2.1** **ОК 02** **ПК.2.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и сыра: яйца пашот, яйца Бенедикт, яйца жареные во фритюре, изделия из сыра и сырной массы, жареные во фритюре, сырные гренки, овощи в жидком фондю из сыра, копченый сыр, сыр жаренный во фритюре.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	Изучить темы «Технологический процесс приготовления десертных овощей» и «Использование съедобных цветов в кулинарии» Разработать одну технико-технологическую карту на сложное блюдо из десертных овощей с использованием съедобных цветов в качестве оформления. Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте. Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда.	4/0	
Тема 2.23 ПР №4. Адаптация и разработка авторских соусов производных от основных	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.2.1** **ОК 02** **ПК.2.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторский соус на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту на разработанный соус	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.24 ПР №5. Адаптация и разработка блюд из овощей и круп	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.2.1** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторские блюда из овощей и круп на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.25 Варианты оформления и подачи блюд из яиц и сыра	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.2.1** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.2.5**
	Декорирование блюд из яиц. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.26 Ассортимент и технология приготовления блюд из муки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.5 ОК 03**
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент и технология приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блины, оладьи, блинчики, пирог блинчатый, блинница, курник из пресного слоеного теста, штрудель с различными фаршами, пельмени, равиоли, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении изделий из теста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.27 ПР №6. Адаптация рецептур блюд из яиц, сыра, муки	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторское блюдо из яиц, сыра или муки на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.28 Варианты оформления и подачи блюд из муки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6**
	Декорирование блюд из муки. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.29 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6**
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.30 Методы приготовления сложных блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6**
	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в WOK, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни, приготовление продукта по технологии sous-vide. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.31 Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6**
	Ассортимент и технология приготовления, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыба отварная в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыба припущенная (рулетиками, порционными кусками под соусом); рыба, жареная на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в WOK; рыба, запеченная в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге, под соусом с гарниром; рыба, тушеная в горшочке, рыба, приготовленная по технологии sous-vide. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.32 Особенности приготовления блюд из морепродуктов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.6**
	Ассортимент и технология приготовления, оформление, способы подачи и требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабы отварные, лангусты отварные, трепанги жареные, гребешки жареные, крабы, запеченные целиком, термидор из омаров, мидии, припущенные в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных.. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.33 Варианты оформления и подачи блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.6 ОК 03**
	Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2/0	
	Оформление блюд из рыбы. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа предприятия и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.34 ПР №7. Разработка блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторское блюдо из рыбы или морепродуктов на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанные блюда Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.35 Особенности подготовки говядины для сложных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Кулинарное использование частей туши говядины для приготовления сложных блюд. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из говядины (формование, обвязывание перед тепловой обработкой, маринование, панирование, обертывание, шпигование, глазирование и др.).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.36 Методы приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в WOK, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературный режим приготовления по технологии Sous vide, томление, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.37 Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ПК.2.7**
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из свинины, баранины, телятины: приготовление кармашков из мяса, приготовление рулетов из мяса, приготовление мяса в WOK, приготовление блюд из субпродуктов, приготовление блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы), копчение мяса, томление мяса, приготовление мяса по технологии sous-vide. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.38 Правила приготовления стейков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Характеристика мраморной говядины Ассортимент и характеристика технологических особенностей приготовления стейков. Степени прожарки стейков. Временной режим приготовления в соответствии со степенью прожарки. Требования к качеству готовых стейков.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.39 Создание гармоничного блюда из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента Создание вкуса блюд из мяса: правила и варианты подбора пряностей и приправ, подбор алкогольных напитков для приготовления блюд из мяса. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.40 Варианты оформления и подачи блюд из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	Оформление сложных блюд из мяса Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование: приготовление и подача на горячем камне. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из мяса для отпуска на вынос.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.41 ПР №8. Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.42 Особенности приготовления блюд из мяса диких животных	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Особенности разделки туш животных и приготовления полуфабрикатов из них. Особенности приготовления блюд из мяса диких животных Ассортимент горячих блюд из мяса диких животных. Способы тепловой обработки и современные технологии приготовления, эффективность. Требования к качеству блюд из мяса диких животных.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.43 Принципы формирования ассортимента горячих блюд из птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом и типом предприятия. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.44 Методы приготовления птицы и кролика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд из домашней птицы, кролика сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, отваривание целыми тушками, фарширование, приготовление на вертеле, томление, запекание в тесте, жарка целиком, копчение, завяливание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.45 Методы приготовления пернатой дичи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Особенности использования и подготовки пернатой дичи для приготовления сложных горячих блюд. Современные и классические методы приготовления горячих блюд из пернатой дичи сложного ассортимента: техники молекулярной кухни, технология sous-vide, жарка целиком, копчение, завяливание, запекание в соли, в глине, томление.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.46 Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ПК.2.7**
	Ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: индейка отварная, гусь, фаршированный яблоками, куры, запеченные на вертеле, утки, томленой в горшочке, курица, запеченная в тесте целиком, утка, запеченной целиком, индейка, жаренная целиком, утка фаршированная, жаренная целиком, утиная ножка конфи, жаренная утиная грудка, вяленая утка, утка горячего копчения, фрикасе, фуа-гра, суфле, рулеты из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.47 Варианты оформления и подачи блюд из птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.48 ПР № 9. Адаптация и разработка блюд из птицы	**Содержание**	**2/2**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторское блюдо из птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенные ингредиенты, которые обязательно должны входить в состав блюд). Оформить технико-технологические карты на разработанное блюдо	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Повторить темы «Технологический процесс приготовления блюд из диких животных и пернатой дичи» Разработать 1 технико-технологическую карту на сложное блюдо из диких животных или пернатой дичи Оформить технико-технологическую карту с учетом требований к заполнению нормативно-технологической документации Предоставить расчеты сырья и энергетической ценности к технико-технологической карте Выполнить технологическую схему приготовления разработанного блюда и приложить к работе.	2/0	

Лабораторная работа №1 Приготовление горячих бульонов и кремообразных супов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №1. Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 1.Консоме из курицы с вонтоном из куриного фарша и тартаром из обожженных овощей. 2.Суп-пюре из цветной капусты «Дюбарри» с чипсом из семян. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №2 Приготовление сложных горячих блюд из овощей	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных горячих блюд из овощей 1. Картофельный Гратен. 2. Рататуй. 3. Рис жаренный по-китайски с овощами Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №3 Приготовление сложных горячих блюд из круп	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных горячих блюд из круп. 1. Булгур с овощами 2. Киноа с овощами 3. Кус кус с овощами Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа №3 Приготовление сложных горячих блюд из круп	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ПК.2.4 ОК 05 ОК 09 ПК.2.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №3. Приготовление сложных горячих блюд из круп. 1. Булгур с овощами 2. Киноа с овощами 3. Кус кус с овощами Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №4 Приготовление сложных горячих блюд из запеченной птицы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.6 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №4. Приготовление сложных горячих блюд из запеченной птицы. 1. Маффин из птицы с сотированными овощами и соусом апельсиновым с розмарином 2. Рулет из птицы с муслином и нори, со сливочной кукурузой и чипсами из петрушки	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №5 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №5. Приготовление авторских блюд из птицы с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа №6 Приготовление авторских сложных горячих блюд из птицы с разными вариантами подачи	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №6. Приготовление авторских блюд из птицы с разными вариантами подачи с использованием нетрадиционного сырья и сложных приемов механической кулинарной обработки продуктов по заданию преподавателя. Создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля (Чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы"). К блюду готовят два вида гарнира и соус. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №7 Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №7. Приготовление сложных горячих блюд из жареной птицы: 1. Котлета по-киевски из куриного филе с пюре из корня сельдерея и зеленым маслом. 2. Шницель из филе куриного «Кордон блю» с брокколи отварной и грибным соусом. Органолептическая оценка качества тушеных мясных блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №8 Приготовление сложных горячих блюд из мяса	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №8. Приготовление сложных горячих блюд из мяса. 1. Бургер с коул слоу и соусом чипотле 2. Митболы с птитимом и томатным соусом Органолептическая оценка качества сложных горячих блюд из мяса.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа №9 Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ПК.2.8 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №9. Приготовление сложных горячих блюд из рыбы. 1. Рулет и красной и белой рыбы в нори, с муссом из жареного картофеля и лука, кули из петрушки. 2. Рыба замеченная в слоеном тесте с грибами и омлетными блинчиками. Органолептическая оценка качества блюд	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №10 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.2.1 ПК.2.2 ОК 02 ПК.2.3 ОК 05 ОК 09 ПК.2.8 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №10. Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №11 Приготовление авторских сложных горячих блюд по теме курсового проекта	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.6 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №11. Приготовление авторских горячих блюд согласно теме курсового проекта. Органолептическая оценка готовности и качества сложных авторских блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из рыбы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.2.7 ОК 03**
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из мяса с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация: Расчет сырья для приготовления блюд из птицы	**Содержание**	**2/0**	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций сложных горячих блюд из птицы с учетом вида, кондиции сырья, включая сырье на гарнир и соус. Работа с нормативными документами.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Расчет сырья для приготовления блюд	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1 Методические рекомендации и правила оформления курсовой работы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Изучение методических рекомендаций к курсовой работе. Изучение правила оформления курсовой работы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2 Структура написания введения. Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Структура курсовой работы Правила написания введения Формулировка цели, задач и предмета курсовой работы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3 Особенности описания товароведной характеристики основного сырья.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Особенности описания товароведной характеристики основного сырья. Особенности описания физико-химических изменений, происходящих в продуктах.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4 Особенности описания технологического процесса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Особенности описания технологического процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5 Разработка технико-технологических карт на авторские блюда	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Разработка технико-технологических карт на авторские блюда или изделия.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 6 Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Структура написания заключения. Правила оформления приложений.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 7 Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.2.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Подготовка к публичному выступлению. Создание презентации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 8 Защита курсовой работы	**Содержание**	**2/0**	
	Защита курсовой работы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Курсовой проект (работа) (16ч)			
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**144/72**	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов в ресторане/кафе 2. Организация процесса приготовления и приготовление протертых супы в ресторане/кафе 3. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов с различными гарнирами в ресторане/кафе 4. Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь в ресторане/кафе 5. Организация процесса приготовления и приготовление супов с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса (конкретизировать вид мяса) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе 7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушеного мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе 8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из запечённого мяса (конкретизировать вид мяса) в ресторане/кафе 9. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на гриле в ресторане/кафе 10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленных мясных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 12. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в ресторане/кафе 13. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рубленных рыбных масс повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 14. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов в ресторане/кафе 15. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 16. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из тушёной (томленой) птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе 17. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из филе птицы (конкретизировать вид птицы) в ресторане/кафе 18. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы (конкретизировать вид птицы) с использованием фруктов/ягод в ресторане/кафе 19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из кролика в ресторане/кафе 20. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы с использованием технологии Sous vide в ресторане/кафе 21. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей/грибов в ресторане/кафе 22. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 23. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из круп/каш повышенной пищевой ценности в ресторане/кафе 24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд постной кухни в ресторане/кафе 25. Организация процесса приготовления и приготовление сложных макаронных изделий и блюд из них в традициях разных кухонь в ресторане/кафе 26.

Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд по технологии WOK в ресторане/кафе 27. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд региональных кухонь (уральская кухня, башкирская, удмуртская и т.д.), адаптировать для ресторана/кафе 28. Тема, сформулированная студентом, с учетом современных тенденций в отрасли общественного питания, согласованная с ПЦК технологических дисциплин и социальными партнерами.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 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. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515]

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 2.3.2. 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.

15. 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. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

16. 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. No32 - Режим доступа:https://docs.cntd.ru

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 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. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 102.01.2000 N 29-ФЗ].

12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515]

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 2.3.2. 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.

15. 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. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

16. 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. No32 - Режим доступа:https://docs.cntd.ru

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК.2.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Устный опрос Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экзамен
ПК.2.2	приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.3	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента	
ПК.2.4	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК.2.5	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.6	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.7	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; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.2.8	выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 10
2.1. Трудоемкость освоения модуля 10
2.2. Структура профессионального модуля 10
2.3. Содержание профессионального модуля 12
3. Условия реализации профессионального модуля 30
3.1. Материально-техническое обеспечение 30
3.2. Учебно-методическое обеспечение 30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 33

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»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	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

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	80	34
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	8	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	16	0
Всего	**248**	**212**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	10	36	32		4		
ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	24	52	48		4		
ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 04 ПК.3.3 ПК.3.4 ОК 05 ОК 09 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	4							
	Всего	236	178		80	0	8	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (36 ч)		**26/10**	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**26/10**	
Тема 1.1 Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 Актуальные направления в оформлении холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7**
	Актуальные направления в оформлении холодных блюд в ресторанах города. Советы и рекомендации по оформлению холодных блюд от известных шеф-поваров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Правила адаптации и разработки рецептур холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 ПР № 1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания. Работу оформить на листе формата А4	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Технологический цикл приготовления холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Комбинирование способов приготовления холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7**
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, -определение «контрольных точек», проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Правила расчетов сырья для приготовления холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	Правила расчетов количества сырья, необходимого для приготовления холодных блюд. Правила взаимозаменяемости продуктов и их расчет. Правила расчета потерь при обработке продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 ПР № 2. Расчет количества сырья для приготовления холодных блюд	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на расчет количества сырья для приготовления холодных блюд. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 Требования к качеству холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.10 Техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.11 Виды оборудования для приготовления холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.12 Организация отпуска холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05**
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.13 Санитарно-гигиенические требования в холодном цехе	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.14 ПР № 3. Организация рабочего места повара в холодном цехе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.15 ПР № 4. Решение задач по подбору оборудования в холодном цехе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Работу оформить на листе формата А4.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.16 ПР № 5. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации оборудования	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа № 1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Изучить характеристику и правила безопасной эксплуатации современного оборудования для нарезки, взбивания, перемешивания.	2/0	
Самостоятельная работа № 2	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Составить аппаратную схему для приготовления холодного блюда.	2/0	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (52 ч)		**40/24**	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**40/24**	

Тема 2.1 Характеристика ассортимента сложных холодных соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов, варианты их использования. Технология приготовления холодных соусов промышленного производства. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.2 Технология приготовления сложных холодных соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05**
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила соусной композиции сложных холодных соусов. Варианты подачи холодных соусов. Оформление (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами. Создание разработка и испытание новых рецептов холодных соусов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Технология приготовления салатных заправок	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05**
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Требования к качеству сложных холодных соусов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03**
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.5 ПР № 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления холодных соусов. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодного соуса.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 ПР № 2. Адаптация и разработка рецептур сложных холодных соусов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.4 ОК 05 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать рецептуру авторского холодного соуса на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав соуса). Оформить технико-технологическую карту.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.7 Характеристика ассортимента мини-закусок, канапе	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ПК.3.4 ОК 05**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мини-закусок, канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе. Актуальные направления в приготовлении мини-закусок, канапе. Характеристика ассортимента легких закусок: закуски на шпажке, мини-запеканки, мини-закуски из муссов и паштетов, закуски в тестовых заготовках.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.8 Технология приготовления канапе различных видов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.3.2 ОК 02 ОК 05 ПК.3.7 ОК 03**
	Правила приготовления канапе различных видов. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления канапе. Сочетаемость хлебобулочных изделий, выпеченных полуфабрикатов из пресного слоеного, заварного и других видов теста с ингредиентами для приготовления канапе. Рецептуры, варианты подачи канапе. Правила оформления и отпуска канапе: творческое оформление и эстетичная подача. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе. Правила сервировки стола и подачи Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Требования к качеству канапе: Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.9 ПР № 3. Расчет массы сырья для канапе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.3.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.3.7** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления канапе. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества канапе.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.10 ПР № 4. Адаптация и разработка рецептур канапе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ОК 02** **ПК.3.3** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторские канапе на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав канапе). Оформить технико-технологическую карту на разработанное канапе.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.11 Методы приготовления холодных закусок	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.3.5** **ПК.3.6**
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок Комбинирование различных способов и современных методов приготовления холодных закусок. Методы приготовления холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажки, порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.12 Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.5**
	Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы: закуски из малосольной рыбы, из рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения, карпаччо из рыбы, гребешков, осьминогов, террина из гусиной печени, паштетов из кур, утиной или говяжьей печени, муссов из семги и крабов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса и птицы сложного ассортимента. Ассортимент фуршетных закусок. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы сложного ассортимента. Требования к качеству холодных закусок. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.13 Технология приготовления холодных блюд из рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.6**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из рыбы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.14 Технология приготовления холодных блюд из мяса	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.6**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.15 Технология приготовления холодных блюд из птицы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 03**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов: галантин из птицы, курица, индейка фаршированная, рулетики из птицы. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из домашней птицы, дичи, творческое оформление и эстетичная подача. Требования к качеству холодных блюд из птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.16 ПР № 5. Расчет массы сырья для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.3.5 ПК.3.6 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Расчет массы сырья для приготовления заданного количества холодных закусок.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.17 ПР №6. Адаптация и разработка рецептур холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.3.2** **ОК 02** **ПК.3.3** **ОК 05** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать авторские холодные закуски из рыбы, мяса, птицы на основе изученного материала на теоретических занятиях с обязательным использованием отдельных ингредиентов региона (преподаватель во время занятия закрепляет за каждым студентом определенный ингредиент, который обязательно должен входить в состав холодной закуски). Оформить технико-технологическую карту на разработанную холодную закуску.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.18 Техника приготовления украшений для холодных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.3.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.3.7** **ОК 03**
	Техника приготовления украшений, их сочетание с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа № 1	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01** **ПК.3.1** **ОК 02** **ОК 04** **ПК.3.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	1. Разработать рецептуры холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, с оформлением ТТК. 2. Разработать варианты оформления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. 3. Работу оформить в скоросшивателе. Для сдачи необходимо наличие: – титульного листа – 3 заполненных бланков ТТК – 3 листов с расчетами энергетической ценности – 3 листов с эскизами разработанных блюд	4/0	

Лабораторная работа № 1. Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 1. Приготовление канапе различных видов Органолептическая оценка канапе.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.3.1 ПК.3.2 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.3.6 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление холодных сложных блюд из рыбы. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных сложных блюд из птицы	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление холодных сложных блюд из мяса. Органолептическая оценка качества блюд.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация к экзамену	**Содержание**	**6/0**	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Учебная практика			
Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием. 2. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок согласно меню предприятия. 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, согласно меню предприятия. 10. 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.			
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -			
Всего:		**66/34**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 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. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

10. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

12. 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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

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

15. СанПиН 2.3.2. 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.

16. 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. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

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

18. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

2. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

3. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

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

Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 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. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

10. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

12. 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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

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

15. СанПиН 2.3.2. 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.

16. 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. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

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

18. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.3.1	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Оценка решения ситуационных задач Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Оценка выполнения «профессиональных диктантов» Соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Экзамен
ПК.3.2	приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.3	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.4	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.5	приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.6	приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК.3.7	разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	Обосновывает постановку целей, выбор и применение методов решения профессиональных задач. Оценивает и анализирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач (включая самооценку).	
ОК 02	Использует различные информационные источники: электронные и интернет-ресурсы; профессиональные медиаматериалы; специализированные периодические издания Эффективно использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 03	Демонстрирует ответственность за принятые решения Обосновывает самоанализ и корректирует результаты собственной работы Эффективно использует знания по финансовой грамотности, планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
ОК 04	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик Обосновывает анализ работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	Грамотно применяет устной и письменной речи Ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06	Соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; Знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08	Эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09	Эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 10
2.1. Трудоемкость освоения модуля 10
2.2. Структура профессионального модуля 10
2.3. Содержание профессионального модуля 13
3. Условия реализации профессионального модуля 30
3.1. Материально-техническое обеспечение 30
3.2. Учебно-методическое обеспечение 30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 32

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»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	26
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	0	0
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	**282**	**232**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34	10	34	32		2		
ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	50	16	50	46		4		

ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.5 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	270	206		78	0	6	0	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (34 ч)		**26/10**	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**26/10**	
Тема 1.1 Ассортимент сложных холодных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Классификации, ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Особенности подачи холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 Ассортимент сложных горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.5 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Классификации, ассортимент сложных горячих десертов. Требования к качеству горячих десертов. Особенности подачи горячих десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Ассортимент сложных холодных и горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Классификации, ассортимент напитков сложного ассортимента: холодные и горячие. Требования к качеству напитков сложного ассортимента. Особенности подачи напитков сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Методы приготовления холодных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Методы приготовления горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.4.4** **ОК 09** **ПК.4.5** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Методы приготовления напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ПК.4.4 ОК 09 ПК.4.5 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Методы приготовления напитков сложного ассортимента: проваривание, варка, заваривание, выжимание. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Санитарные режимы приготовления десертов и напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Температурный и санитарный режимы приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к безопасности хранения и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.1 Организация производства холодных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Организация рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.2 Организация производства горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.4.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.4.4** **ОК 09** **ПК.4.5** **ОК 03** **ОК 06**
	Организация рабочих мест по приготовлению сложных горячих десертов. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления сложных горячих десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Организация производства напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.4.1** **ОК 02** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Организация рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента. Виды, назначение и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления напитков сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.4 Санитарные режимы организации рабочих мест	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.4.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки реализации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.5 Пр. №1 Расчёт рецептур сложных холодных десертов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.4.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных десертов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Пр. № 2 Расчёт рецептур сложных горячих десертов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.4.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных горячих десертов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.7 Пр. № 3 Расчёт рецептур напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Расчет основных и дополнительных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.8 Пр. № 4 Составление технологических карт на приготовление сложных десертов, напитков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	оставление технологических карт на холодные и горячие десерты. Составление технологических карт на напитки сложного ассортимента. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.9 Пр. № 5 Адаптация рецептур десертов, напитков с учетом изменения кондиции сырья	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Сделать доклад по особенностям приготовления сложного холодного или горячего десерта согласно индивидуальному заданию.	2/0	
Консультация: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков 2. Расчёт потери массы основного полуфабриката (сырья) в ходе приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (50 ч)		**50/16**	

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**50/16**	
Тема 3.1 Приготовление салатов из фруктов, терринов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сладких салатов, террина. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.2 Приготовление муссов, кремов, суфле	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, бланманже миндального, крема ванильного, заварного молочно-шоколадного крема, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении муссов, кремов, холодного суфле. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.3 Приготовление замороженных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.4 Приготовление сырных и творожных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.5 Приготовление комбинированных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, брушетон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.6 Современные тенденции в приготовлении отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Виды, способы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления холодных десертов. Технология приготовления тулипного теста и изделий из него. Технология использования отделочных полуфабрикатов: глазурей, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренги. Способ приготовления и техника использования рисовальной массы, айсинга, тюиля. Современные тенденции в способах приготовления отделочных полуфабрикатов с учётом применения новых технологий и оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.7 Инновационные методы приготовления холодных соусов для десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Инновационные методы приготовления холодных соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами холодного десерта, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.8 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.1 Приготовление горячих десертов с фруктами	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления горячих десертов с фруктами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.2 Приготовление горячего суфле, пудингов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.3 Инновационные методы приготовления горячих соусов для десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.4.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Инновационные методы приготовления горячих соусов: легкие, пенные, «Быстрые» соусы, на основе алкильных напитков, шоколада. Варианты подачи соусов, создание контрастов по вкусу, цвету и текстуре соуса с отдельными компонентами горячего десерта, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.4 Трендовые направления в оформлении и подаче горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.4.4** **ОК 09** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.1 Приготовление холодных и горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.2 Тенденции в сочетании компонентов для приготовления напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.4.4** **ОК 09** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07**
	Современные тенденции в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учётом гармоничного сочетания компонентов, а также использования новых технологий и оборудования. Использование алкогольных ингредиентов для получения новых вкусовых вариаций.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.3 Трендовые направления в оформлении и подаче холодных и горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 1 Приготовление муссов, замороженных десертов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №1. Приготовление муссов и замороженных десертов. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2 Приготовление десертов с сыром и творогом	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №2. Приготовление десертов с сыром и творогом. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 3 Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №3. Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 4 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ПК.4.1 ОК 02 ПК.4.3 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №4. Приготовление горячих десертов: штрудель, блинчики. Отработка рецептур. Составление технологической карты. Органолептическая оценка качества	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.4.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	1. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптации холодного или горячего десерта согласно индивидуальному заданию. 2. Составить схему (алгоритм) приготовления и адаптация холодного или горячего напитка согласно индивидуальному заданию.	4/0	

Консультация: Решение производственных ситуаций по разработке рецептур на холодные и горячие десерты, напитки	**Содержание**	**4/0**	
	1. Правила составление проекта рецептуры на десерт, напиток с учетом наличия определенного вида сырья. 2. Способы внедрения разработанных рецептур в меню предприятия.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация	**Содержание**	**6/0**	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Промежуточная аттестация	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами. 3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировка и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. 4. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии в соответствии с меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. 6. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента в соответствии меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных напитков на раздаче. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента в соответствии меню предприятия. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи в соответствии с меню предприятия. Упаковка готовых горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче. 9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве.		

Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**76/26**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный кондитерский цех, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерского дела, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. асько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585128

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв.

15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

14. 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.

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

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

17. 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)

3.2.2. Дополнительные источники

1. асько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585128

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

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

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

14. 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.

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

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

17. 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)

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01	- Обоснованность планирования учебной и профессиональной деятельности; - соответствие результата выполнения профессиональных задач эталону (стандартам, образцам, алгоритму, условиям, требованиям или ожидаемому результату); - степень точности выполнения поставленных задач.	
ОК 02	- Полнота охвата информационных источников; - скорость нахождения и достоверность информации; - обновляемость и пополняемость знаний, влияющих на результаты учебной и производственной деятельности.	
ОК 04	- Осознание своей ответственности за результат коллективной, командной деятельности, готовности к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - отсутствие негативных отзывы со стороны коллег и руководства.	
ОК 05	- Демонстрация навыков грамотно общения и оформление документации на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	- Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; - составлять необходимую документацию на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 7
2.1. Трудоемкость освоения модуля 7
2.2. Структура профессионального модуля 8
2.3. Содержание профессионального модуля 10
3. Условия реализации профессионального модуля 26
3.1. Материально-техническое обеспечение 26
3.2. Учебно-методическое обеспечение 26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 29

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»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «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».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	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

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	84	32
Курсовая работа (проект)	0	0

Самостоятельная работа	4	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	14	0
Всего	**246**	**208**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.5.1 ПК.5.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	38	12	38	36		2		

ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	20	52	50		2		
ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ПК.5.2 ПК.5.3 ОК 04 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	2							
	Всего	236	176		86	0	4	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (38 ч)		**26/12**	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**26/12**	
Тема 1.1 Ассортимент хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Ассортимент хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 Ассортимент мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/0**	**ПК.5.1 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Ассортимент мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Основное сырьё и дополнительные ингредиенты, и их характеристика, для приготовления мучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Требования к качеству сырья	**Содержание**	**2/0**	**ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Назначение различных видов сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Требования к качеству отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Требования качества к дополнительному сырью	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.1 Виды оборудования для хлебобулочного производства	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Виды технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, завешивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, расстойка тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.2 Виды оборудования для производства мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07**
	Виды технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий. Разделение оборудования по основным технологическим операциям: просеивание сырья, замес теста, формование тестовых заготовок, выпечка готовых изделий. Производительность оборудования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Охрана труда. Правила эксплуатации оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Охрана труда. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования. Правила работы с оборудованием: начало работы, окончание работы, зачистка и мойка.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.1 Организация производства приготовления хлебобулочного цеха	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Организация и техническое оснащение хлебобулочного цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.2 Организация производства приготовления кондитерского цеха	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Организация и техническое оснащение кондитерского цеха. Виды, назначение технологического производственного инвентаря, инструментов. Правила их подбора, техника безопасности, правила ухода за ними.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.3 Пр №1 Подбор оборудования для кондитерского цеха	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1: Подбор оборудования для кондитерского цеха по технологическим операциям: 1) для приготовления пресного теста, слоеного теста, песочного теста: для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий. 2) для приготовления бисквитного и воздушного теста: для взбивания теста, для формования тестовых заготовок, для выпечки готовых изделий.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к работе кондитерского цеха	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Санитарно-гигиенические требования работ в хлебобулочном и кондитерском цехах. Требования к организации рабочих мест.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.5 Технологическая документация, порядок ее разработки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07**
	Техническая документация, порядок её разработки. Адаптация, разработка авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера, сборник рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.6 Пр №2 Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2: Расчёт рецептур на изделия из дрожжевого теста	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.7 Пр №3 Расчет рецептур на торты и мелкоштучные кондитерские изделия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №3: Расчёт рецептур на торты и мелкоштучные мучные кондитерские изделия.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.8 Пр №4 Составление технологической документации на приготовление тортов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ПК.5.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №4: Составление технологических и технико-технологических карт на торты с учетов современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.9 Пр №5 Составление технологической документации на приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.5.1** **ОК 02** **ПК.5.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5: Составление технологических и технико-технологических карт на мелкоштучные мучные кондитерские изделия с учетов современных тенденций в сочетании цвета, вкуса и текстур, расчет пищевой и энергетической ценности.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.10 Пр №6 Адаптация рецептур изделий с учетом изменения выхода	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.5.1 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №6: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий. Составить карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий На формате А4 составить памятку «Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (52 ч)		**44/20**	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**44/20**	

Тема 4.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок. Рецептуры. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.2 Способы приготовления хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Способы приготовления хлебобулочных изделий. Способы разрыхления теста. Безопарный способ, опарный способ приготовления дрожжевого теста. Замес теста на закваскаx, замес пресного теста для отделки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.3 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.5.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Технология и этапы приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения степени готовности сдобных хлебобулочных изделий. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.4 Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Технология приготовление слоеного дрожжевого теста. Способы слоения теста. Способы разделки теста: «конвертик», «треугольник», «плетенка». Органолептические способы определения степени готовности и качества изделий из слоеного дрожжевого теста	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.1 Виды сложных мучных кондитерских изделий и тортов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07**
	Виды сложных мучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.2 Технология приготовления тортов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07**
	Классификация тортов по выпеченным полуфабрикатам, по сложности приготовления, праздничные торты. Технология и этапы приготовления тартов. Технология и этапы приготовления тортов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.3 Виды выпеченных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07**
	Виды выпеченных полуфабрикатов. Операции приготовления выпеченных полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабриката из песочного теста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.4 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.5 ОК 03 ОК 07**
	Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.5 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов. Часть 2	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.5.2 ОК 05 ОК 09 ОК 03 ОК 07**
	Технология приготовления полуфабриката из бисквитного теста. Технология приготовления воздушного полуфабриката. Технология приготовления вафельного полуфабриката.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.6 Виды отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.5.2** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Виды отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления различных кремов: «Гляссе», «Шарлотт», «Птичье молоко». Технология приготовления заварного крема. Технология приготовления сметанного крема. Технология приготовления крема из сливок.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.7 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.5.4** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления суфле. Технология приготовления крема из творожных продуктов (сыра, творога). Технология приготовления крема с наполнителями (с джемом, кондитерскими пастами и прочее).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.8 Виды мелкоштучных кондитерских изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.5.4** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Виды сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Требования к качеству ингредиентов и полуфабрикатов для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий. Методы изготовления и презентации пирожных, маленьких тортов, печенья, пряников, выпечки и птифур. Виды выпечки, тортов, спонжей и т.п., их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология и этапы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.9 Отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.5.4** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 07**
	Виды отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Особенности отделки мелких пирожных для фуршетов, комбинированных наборов пирожных. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.10 Технология приготовления пирожных	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.5.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08**
	Специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов, выпечки и птифур. Технология приготовления корзиночки, тарталеток с кремом, бисквитных пирожных, заварных пирожных. Требования к безопасности хранения готовых изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №1. Приготовление изделий из дрожжевого теста	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.5.3** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №1: Приготовление изделий из дрожжевого теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.5.4** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №2: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа №3. Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.5.4 ОК 09 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №3: Приготовление мелкоштучных изделий из песочного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №4. Приготовление изделий из заварного теста	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.5.5 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №4: Приготовление изделий из заварного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа №5. Приготовление изделий из бисквитного теста	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа №5: Приготовление изделий из бисквитного теста. Отработка рецептуры. Органолептическая оценка качества.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Самостоятельная работа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК.5.6 ОК 03 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Сделать доклад по особенностям приготовления мучного кондитерского изделия согласно индивидуальному заданию.	2/0	
Консультация: Решение производственных ситуаций по приготовлению полуфабрикатов для изделий	**Содержание**	**2/0**	
	1. Правила проведения расчета массы сырья каждого полуфабриката с учетом вида и кондиции для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий заданной формы 2. Расчёт потери массы выпечного полуфабриката в ходе приготовления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация	**Содержание**	**6/0**	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Промежуточная аттестация	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 4. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. Приготовление, организация хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствия с производственной программой кондитерского цеха предприятия. 9. Разработка и адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей и в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия.		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**70/32**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный кондитерский цех, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерского дела, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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.: Издатель-ский центр «Академия», 2019. – 384 с

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

11. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с.

14. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 156 с.

15. 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].

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

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

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 428 с.

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

21. 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)

22. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841

3.2.2. Дополнительные источники

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.: Издатель-ский центр «Академия», 2019. – 384 с

2. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019, 8 с.

6. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

7. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2021, 11 с.

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

9. ГОСТ 31988–2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

10. 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, 2026. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587088

11. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Издательство: Мини Тайп, 2024. – 300с.

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 172 с.

14. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2026. — 156 с.

15. 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].

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

17. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 428 с.

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

21. 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)

22. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.5.1	1. Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Обеспечивает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; 4. Размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 5. Оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 6. Устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; 7. Выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; 8. Соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 9. Проводит маркировку ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 10. Соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 11. Выполняет работу соответствии с временем, установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тестирование Устный опрос Компьютерное моделирование технологического процесса организации рабочего места Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Экзамен Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка решения ситуационных задач Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления пирожных и тортов Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления новых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.5.2	1. Готовит, хранит и презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способов их устранения; 8. Определяет соответствие потерь действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10 Обеспечивает посуду для приготовлении и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 11. Соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК.5.3	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; 4. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 5. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 6. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 7. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; 8. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 9. Обеспечивает посуду для 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; 10. Соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 11. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; 13. Выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК.5.4	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Соблюдает температурный режим приготовления, творческое оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; 10. Обеспечивает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 11. Соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; 12. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 13. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 14. Выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК.5.5	1. Готовит, творчески оформляет, подготавливает к реализации пирожные и торты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; 3. Соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 4. Подготавливает рабочие места; 5. Выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 6. Соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; 7. Выявляет дефекты и определяет способы их устранения; 8. Определяет соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; 9. Определяет соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; 10. Выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 11. Выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; 12. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; 13. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 14. Выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК.5.6	1. Разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 2. Выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 3. Подготавливает рабочие места; 4. Выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; 5. Обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; 6. Соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; 7. Определяет соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; 8. Ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; 9. Демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; 10. Проводит мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	
ОК 09	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 10
2.1. Трудоемкость освоения модуля 10
2.2. Структура профессионального модуля 11
2.3. Содержание профессионального модуля 12
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено) 34
3. Условия реализации профессионального модуля 36
3.1. Материально-техническое обеспечение 36
3.2. Учебно-методическое обеспечение 36
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 39

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	

ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	122	66
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	0	0
производственная	144	144
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	**306**	**292**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	144	66	144	122	16	6		
ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	294	210		122	16	6	0	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (144 ч)		**96/66**	
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		**96/66**	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала. Тема 1.1 Роль общественного питания в в сфере услуг	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 09 ОК 03**
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Нормативная база предприятия питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Принципы классификации предприятий общественного питания: по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питании различного типа правила размещения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.3 Характеристика основных типов предприятий питания: определение, классы, специализация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Характеристика различных типов предприятий в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»: ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Виды услуг предприятий питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.5 Структура предприятия питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Анализ производственной и организационной структуры организации питания различных типов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.6 Пр № 1 Экскурсия на предприятие питания г. Екатеринбург	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1 Ознакомление с деятельностью предприятия общественного питания конкретного типа и класса в г. Екатеринбург.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Пр № 2 Анализ рынка услуг г. Екатеринбурга по различным показателям	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2 По заданию преподавателя проанализировать сегмент рынка услуг питания по разным типам и концепциям	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 Оперативное планирование	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Сущность, этапы оперативного планирования. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции различных видов меню общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 Пр № 3 Оперативное планирование работы производства	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Документальное сопровождение оперативного планирования	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.10 Виды меню, их характеристика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Виды меню, их характеристика, принципы составления. Сезонность кухни и меню. Формирование ассортиментного перечня выпускаемой и реализуемой продукции. Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом, классом организации питания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.11 Пр № 4 Правила разработки ассортиментного перечня и плана- меню столовой	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4 Составление ассортиментного перечня общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.12 Пр № 5 Составление плана-меню для общедоступной соловой	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5 Составление плана-меню общедоступной столовой на определенное количество посетителей в день (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.13 Пр № 6 Разработка планового меню для комплексных обедов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 6 Подбор блюд и разработка планового меню для организации питания по меню комплексных обедов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.14 Пр № 7 Разработка плана-меню скомплектованных рационов питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 7 Составление плана-меню скомплектованных рационов питания столовой для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.15 Пр № 8 Оформление требования-накладной на получения сырья на склад	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 8 Составить сырьевую ведомость для выполнения производственной программы. Составить требование-накладную на склад.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.16 Пр № 9 Правила разработки меню дневного рациона	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 9 Составление меню дневного рациона для различных контингентов питающихся (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.17 Пр № 10 Правила разработки меню бизнес-ланча	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 10 Составление меню бизнес-ланча (предприятие и период определяется индивидуальным заданием)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.18 Пр № 11 Правила составления ассортиментного перечня специализированной закусочной	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №11 Составление ассортиментного перечня для специализированных предприятий общественного питания	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.19 Пр № 12 Составление меню для специализированного предприятия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №12 Составление меню для специализированного предприятия	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.20 Пр № 13 Составление меню для детского кафе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №13 Разработка ассортиментного перечня для детского кафе. Составление меню для детского кафе	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.21 Пр № 14 Разработка дегустационного меню	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №14 Составление и презентация дегустационного меню для предприятия питания	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.22 Пр № 15 Меню в предприятиях питания г. Екатеринбурга	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 15 Анализ меню конкурирующих и наиболее популярных предприятий питания г. Екатеринбурга	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.23 Структура производства предприятия питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Структура производства, требования к рациональной организации производства и производственным помещениям. Принципы организации технологического процесса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.24 Заготовочные цехи предприятия с полным циклом производства	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы заготовочных цехов предприятий с полным циклом производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.25 Доготовочные цехи в предприятиях питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Организация работы доготовочных цехов: классификация, назначение, размещение, оснащение, режим работы. Ассортимент выпускаемой продукции. Организации технологического процесса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.26 Организация работы специализированных цехов в предприятиях питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Организация работы специализированных цехов: назначение, оснащение оборудованием, рабочие места Организация реализации готовой продукции.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.27 Пр № 16 Разработка производственной программы доготовочных цехов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 16 Составление производственной программы, доготовочного цеха.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.28 Пр № 17 Расчет площади доготовочного цеха	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 17 Подбор и расчет оборудования на основании производственной программы, определение площади доготовочного цеха	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.29 Пр № 18 Принципы расстановки оборудования в горячем цехе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 18 Выполнение планировки доготовочного цеха. Соблюдение основных и дополнительных проходов	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.30 Пр № 19 Правила компоновки цехов предприятий питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.5** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 19 Выполнение компоновки предприятия питания с учетом требований к рациональному расположению помещений	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.31 Организация труда персонала на производстве	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	Основные направления организации труда. Режим труда и отдыха персонала Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.32 Пр № 20 Порядок расчета рабочей силы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 20 Расчет численности производственного персонала предприятия общественного питания в соответствии с установленными нормативами (тип предприятия определяется заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.33 Пр № 21 Составление графиков выхода на работу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 21 Расчет эффективного фонда рабочего времени. Составление линейного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.34 Пр № 22 Составление ступенчатых графиков выхода на работу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 22 Составление ступенчатого графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.35 Пр № 23 Составление графиков выхода персонала производства на работу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 23 Составление двухбригадного графика выхода работников производства (период, цех определяется в соответствии с заданием).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа № 1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Проанализировать эффективность графиков выхода на работу в предприятиях питания разного типа г. Екатеринбурга	2/0	

Курсовой проект	**Содержание**	**14/0**	
	Структура и содержание: Анализ рынка услуг питания; Характеристика организации: - концепция, - место расположения - режим работы, - количество мест, -услуги и т.д.; Разработка производственной программы предприятия; Расчет рабочей силы; Подбор оборудования, инвентаря; Выполнение планировки доготовочного цеха; Требования к персоналу; Организация управления на предприятии; Оформление курсовой работы.	14/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультации	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Консультации	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Тема 2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.2 Организация как группа людей с общими целями	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Определение организации как: а) группы людей с общими целями; б) взаимосвязи различных подразделений; в) организационная структура управления. Этапы развития организации, жизненный цикл организации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Внешняя и внутренняя среда организации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Общие и отличительные черты организаций Характеристика факторов внутренней среды организации, их взаимосвязь. Факторы внешней среды прямого воздействия Факторы внешней среды косвенного воздействия	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.4 Принципы управления в организации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Понятие объекта и субъекта в процессе управления, их взаимосвязь Общие и частные принципы управления	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.5 Пр № 1 Применение системы SMART -анализ в предприятии питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1 Провести анализ внутренней и внешней среды предприятия питания (по заданию преподавателя)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Основные функции управления производственным подразделением организации питания.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Функции управления как вид деятельности. Определение функций управления. Функция планирования: стратегическое, тактическое, оперативное. Определение сильных и слабых сторон в процессе производства и обслуживания в предприятии питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.7 Организация деятельности персонала	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Функция организации, определение, организационные структуры управления Определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.8 Виды, формы и методы мотивации персонала	**Содержание**	**2/0**	
	Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера	2/0	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.9 Контроль качества продукции и услуг в предприятии питания	**Содержание**	**2/0**	
	Функция мотивации: определение, содержательные и процессуальные теории мотивации. Первичные и вторичные потребности, побуждения Содержательные теории мотивации: теория Маслоу, теория МакКлелланда, теория Герцберга. Применение содержательных теорий мотивации в современном предприятии питания Современные теории мотивации. Теория ожидания (теория Врума), определение трех взаимосвязей Использование материального стимулирования: теория справедливости и теория Портера-Лоулера	2/0	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.10 Пр № 2 Координация персонала производства с другими службами	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.11 Пр № 3 Разработка мероприятий мотивации персонала на предприятии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.12 Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Методы управления персоналом: определение, их роль в управлении персоналом. Классификация методов управления Экономические методы управления Методы дисциплинарного воздействия Организационно-распорядительные методы управления. Роль социально-психологических методов управления в формировании коллектива, их характеристика. Методы управления социально-массовыми процессами; Методы управления коллективами, органами, группами, внутригрупповыми явлениями и процессами; Методы управления индивидуально-личностным поведением.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.13 Пр № 4 Решение производственных ситуаций	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4 Решение ситуационных задач по подбору методов управления в конкретных ситуациях. Применение методов управления в ситуациях реальной производственной деятельности.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.14 Процесс принятия управленческих решений	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Понятие, сущность управленческого решения. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Классификация управленческих решений Процесс принятия управленческого решения, характеристика этапов. Характеристика этапов принятия управленческих решений	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.15 Эффективные управленческие решения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03**
	Характеристика современных методов принятия управленческих решений в группе: мозговой штурм, платежная матрица, дерево решений, ожидание потребителей и т.д. Методы принятия управленческих решений по видам решений Правила принятия решений в менеджменте	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.16 Пр № 5 Метод «Платежная матрица», «Дерево решений»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 5 Процедура принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу «платежная матрица»/дерево решений»	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.17 Метод мозгового штурма	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Принятие управленческих решений в производственных ситуациях по методу Мозгового штурма (мозговой атаки)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.18 Пр № 6 Состав и структура групп в коллективе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 6 Психологические типы характеров работников. Понятие группы. Виды групп. Закономерности групповой деятельности Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.19 Власть и влияние. Стили управления	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Понятие власть и влияние. Соблюдение баланса власти. Виды власти. Классификация стилей управления. Правила выбора стиля управления Адаптивное руководство	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.20 Пр № 7 Работа в команде	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 7 Решение производственных ситуаций на производстве. Тема «Работа в команде».	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.21 Профессиональные стандарты сферы питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.22 Пр № 8 Решение ситуационных задач	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.23 Пр № 9 Оценка эффективности работы персонала	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 9 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.24 Инструктирование, обучение линейного персонала	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.25 Обучение персонала на рабочем месте в предприятии питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ПК.6.5 ОК 03**
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, треннги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.26 Пр № 10 Разработка мероприятий с целью повышения квалификации персонала	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК.6.4 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №10 Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа № 2	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	1. Проанализировать эффективность системы мотивации в предприятиях питания различных типов г. Екатеринбург 2. Проанализировать эффективность организационной структуры управления на примере предприятий питания г. Екатеринбург	4/0	

Курсовая работа	**Содержание**	**2/0**	
	Организационная структура управления проектируемого предприятия питания	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультации	**Содержание**	**2/0**	
	Консультации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультации в рамках ПА	**Содержание**	**6/0**	
	Консультации в рамках ПА	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Курсовой проект (работа) (16ч)			
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Определение типа, класса и формата предприятия, общей характеристики предприятия: место расположения (адрес), формы собственности, режима работы, количества посадочных мест. 3. Анализ номенклатуры предоставляемых услуг, и ассортимента продукции с разработкой предложений по совершенствованию ассортимента кулинарной и кондитерской продукции. 4. Анализ представленных в предприятии видов меню с разработкой предложений по их совершенствованию с учетом потребностей различных категорий потребителей. 5. Анализ видов и форм обслуживания различных категорий потребителей с разработкой предложений по их совершенствованию. 6. Ознакомление со структурой штата предприятия и составление организационной структуры предприятия (в виде схемы). Анализ деятельности руководителя по разработке оперативного плана для подчиненного персонала, с дальнейшей разработкой мероприятий по координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. 7. Анализ организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (продовольственного, материально-технического обеспечения на основе требований нормативно – технологической документации). 8. Организация текущей деятельности подчиненного персонала и контроль выполнения производственных операций; постановка оперативных задач. 9. Анализ структуры управления в предприятии питания. Определение соответствия выполняемых работ должностным инструкциям для производственного персонала. Подготовка рекомендаций. 10. Анализ обеспеченности предприятия в квалифицированных кадрах (в том числе обеспеченности рабочих мест поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на всех участках производства) с учетом требований профессиональных стандартов и с учетом специализации и мощности предприятия. 11. Разработка программы обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни в соответствии со специализацией предприятия. Подготовка рекомендаций по выстраиванию плана обучения, переобучения и повышения квалификации персонала предприятия.		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**96/66**	

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)

Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого. 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домовой кухни.

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

8. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600476

9. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584025

10. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599019

11. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589267

12. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585130

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

14. 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 29 апреля 2026 года).

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

16. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584568

17. 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)

18. 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, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

19. 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)

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

8. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600476

9. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584025

10. Николюкин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николюкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14511-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/599019

11. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589267

12. Организация производства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17052-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585130

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

14. 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 29 апреля 2026 года).

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

16. Практический курс менеджмента : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Ю. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17661-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584568

17. 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)

18. 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, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

19. 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. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.6.1	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ Оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Анализ выполнения «профессиональных диктантов» Результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии) Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ПК.6.2	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК.6.3	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК.6.4	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК.6.5	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	
ОК 01	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 02	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 03	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - - эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
ОК 04	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 09	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
2. Структура и содержание профессионального модуля 16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля 19
3. Условия реализации профессионального модуля 81
3.1. Материально-техническое обеспечение 81
3.2. Учебно-методическое обеспечение 81
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 82

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	

ПК.7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд, 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	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	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд, хранения подготовленных полуфабрикатов

ПК.7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов, выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, оценивать качество и безопасность готовых супов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент супов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, основные критерии оценки качества готовых супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов, технологию приготовления супов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных супов, температуру подачи простых и основных супов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления супов, хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов, выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов, оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент основных горячих и холодных соусов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов, основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов, технологию приготовления основных горячих и холодных соусов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов, температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора соусов к различным группам блюд	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов, хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, правила подбора гарниров к различным группам блюд	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из рыбы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы, технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы, варианты оформления простых и основных блюд из рыбы, температуру подачи простых и основных блюд из рыбы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы, технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде, правила порционирования рыбных блюд	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы, хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из мяса, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса, технологию приготовления простых и основных блюд из мяса, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, температуру подачи простых и основных блюд из мяса, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса, технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде, правила порционирования мясных блюд	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса, хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы, 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	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы, варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы, температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы, технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде, правила порционирования птицы	приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы, хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога, 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	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога, варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога, температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога, хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим, оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок, выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок, 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	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок, методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок, варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок, температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок, хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности

ПК.7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий, оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий, методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий	приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь, сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков, хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	278	122
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация	18	0
Всего	**662**	**604**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 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	Раздел 1. Приготовление простой и основной кулинарной продукции	284	122	284	278		6		

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 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	Учебная практика	144	144					144	
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 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	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	650	482		278	0	6	144	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Приготовление простой и основной кулинарной продукции (284 ч)		**180/122**	
МДК.07.01 Приготовление простой и основной кулинарной продукции		**180/122**	
Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы. Тема 1.1 Ассортимент и основные характеристики традиционных видов овощей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1**
	Методы обработки традиционных видов овощей: промывание, очистка (механическая и ручная), доочистка, предохранение от потемнения, повторное промывание, замачивание, сушка, удаление горечи. Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые в кожуре клубни картофеля и корнеплоды (морковь, сельдерей и свекла); мытые и очищенные от кожуры клубни картофеля и корнеплодов (морковь, сельдерей и свекла). Виды и способы нарезки и формовки картофеля и корнеплодов для последующего приготовления блюд. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке картофеля и корнеплодов. Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Подготовка овощных полуфабрикатов промышленного производства к использованию.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Виды обработанных овощей в соответствии с методами обработки и типом овощей: мытые и очищенные луковые овощи (зелень лука, репчатый лук, лук порей); мытые и зачищенные капустные овощи (белокочанная капуста, брокколи, кольраби, цветная и брюссельская капуста); белокочанная капуста с удаленной кочерыжкой; мытые и зачищенные соцветия, листья и стебли салатно-шпинатных, пряных и прочих овощей. Виды и способы нарезки и формовки луковых, капустных, салатно-шпинатных и пряных овощей для последующего приготовления блюд. Подготовка овощей для фарширования. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке овощей. Правила хранения подготовленных овощей в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.3 Ассортимент и основные характеристики грибов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Методы обработки грибов. Виды обработанных грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: мытые и зачищенные грибы (с удалением кожицы со шляпки и без). Виды и способы нарезки и формовки грибов для последующего приготовления блюд. Подготовка грибов для фарширования. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке грибов. Правила хранения подготовленных грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.4 Пр №1 Расчёт массы сырья при обработке овощей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Обработка рыбы с костным скелетом.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Последовательность и правила разделки и обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для различных способов тепловой обработки: варки основным способом, припускания, жарки основным способом, жарки во фритюре, запекания. Виды панировок для полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом и правила хранения рыбы и полуфабрикатов в охлажденном и мороженом виде для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Особенности обработки некоторых видов рыб.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Охарактеризовать особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Указать последовательность операции при обработке угря, камбалы и др. видов рыб.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 Обработка субпродуктов из рыбы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Последовательность и правила обработки рыбных субпродуктов. Способы минимизации отходов при обработке субпродуктов из рыбы. Условия и сроки хранения субпродуктов из рыбы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 Пр №2 Расчет сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.1 Обработка четвертин говядины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка на отрубы, обвалка отрубов, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Кулинарное использование частей говядины. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш говядины. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.2 Обработка полутуш телятины, баранины и свинины для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1**
	Размораживание, обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из телятины, баранины и свинины. Кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов при разделке и обвалке туш мяса. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных крупнокусковых полуфабрикатов для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для жарки.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1**
	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для жарки из говядины, телятины, баранины и свинины. Технология приготовления маринадов для мяса. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.4 Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов для тушения.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1**
	Последовательность и правила приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения: из говядины, баранины и свинины.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.5 Обработка мясных субпродуктов для кулинарного использования.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Обработка мясных субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них: размораживание, обмывание, вымачивание, маринование, очистка, ошпаривание, жиловка, зачистка, опаливание, измельчение, начинка оболочек, порционирование, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила обработки и приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: обработанных языка, печени, почек, яичек, рулек, голяшек, легких, очищенных от пленки и панированных мозгов, вымоченных говяжьих почек, сердца, рубца и вымени, зачищенных черев и рубца, обработанных свиных ножек и телячьих хвостов, опаленных поросячьих ушей. Технология приготовления маринадов для субпродуктов. Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из мясных субпродуктов. Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из рубленных мясных масс.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Правила приготовления рубленной и котлетной массы. Сходства и отличия. Измельчение на мясорубке, вымешивание, выбивание массы, формовка изделий из рубленной и котлетной массы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов: ромштекса, котлет отбивных, шницеля натурального; полуфабрикатов из рубленой и котлетной масс: бифштекса рубленного, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, люля-кебаб, зраз, фрикаделек. Виды панировок для полуфабрикатов из рубленого мяса, правила панирования. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из мясных субпродуктов: купат, колбасных изделий, зельца, стейков из печени, фарша для печеночных оладий. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.7 Пр №3 Расчёт массы сырья, отходов при обработке мяса.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке мяса. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.1 Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для варки и жарки.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Размораживание, промывание, обсушивание, опаливание, удаление голов, шеи и ножек, потрошение, доочистка, заправка в «кармашек», «в одну нитку». Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы: заправленных тушек в «кармашек», в одну и две нитки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.2 Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.1**
	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: разруб на части, нарезка, порционирование, пластование цыплят, маринование, снятие мякоти, зачистка филе, удаление пленки с филе, формование филе. Последовательность и правила обработки и приготовления основных полуфабрикатов из домашней птицы. Отдельных частей домашней птицы, порционных и мелких кусков домашней птицы, мякоти домашней птицы, костей, выделенного филе с косточкой и без косточки, куриного филе с удаленной пленкой; котлет и шницелей из куриного филе. Технология приготовления маринадов для домашней птицы. Способы минимизации отходов при обработке и приготовлении основных полуфабрикатов из домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.3 Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.1**
	Методы обработки домашней птицы и приготовления основных полуфабрикатов: измельчение мякоти на мясорубке, вымешивание котлетной массы, формовка изделий из котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. Последовательность и правила приготовления котлетной массы и изделий из нее (купат, котлет, биточков, шницелей, тефтелей, фрикаделек). Обработка субпродуктов. Последовательность и правила обработки потрохов и пищевых отходов (головки, шейки, лапки, гребешки, крылышки, кожа, печень, желудок, сердце). Правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных основных полуфабрикатов из домашней птицы, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 3.4 Пр № 4 Расчёт массы домашней птицы, учитывая кондицию сырья.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК.7.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Самостоятельная работа № 1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Выполнить презентацию на тему, обозначенную преподавателем: Обработка овощей; Обработка мяса; Обработка птицы; Обработка рыбы.	2/0	
Раздел 2. Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции. Тема 1.1 Классификация бульонов и отваров, супов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК.7.2**
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Характеристика приемов приготовления бульонов: обжаривание костей мелкого скота, подпекание овощей, замачивание грибов, варка, доведение до кипения, варка на медленном огне. Технология приготовления бульонов и отваров: бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства. Требования к качеству готовых бульонов и отваров. Ассортимент, характеристика основных супов. Технология приготовления гарниров к основным супам. Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща украинского; борща флотского; борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Технологический процесс приготовления заправочных супов (щей, борщей)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ПК.7.2**
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски. Борща из свежей капусты с картофелем и без него, борща из квашеной капусты с картофелем и без него, борща флотского, борща сибирского. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления заправочных супов (солянок, рассольников)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: солянки домашней и сборной мясной. Рассольника ленинградского; рассольника домашнего. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ПК.7.2** **ПК.7.9**
	Технологический процесс приготовления сладких и молочных супов: супа сладкого из свежих и сушеных овощей. Подготовка продуктов для сладких и молочных супов, правила заваривания крахмала. Ассортимент молочных супов. Правила варки молочных супов. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи рассольников.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.5 Технологический процесс приготовления картофельных и других супов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	Технологический процесс приготовления основных заправочных супов: супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи заправочных супов. Технологический процесс приготовления молочных супов: супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи молочных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.6 Технологический процесс приготовления холодных супов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	Правила подготовки продуктов для холодных супов. Технологический процесс приготовления основных холодных супов: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи. Варианты оформления супов для подачи. Температурный режим и требования к качеству, условия хранения, сроки реализации. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сладких и холодных супов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.7 Пр №1 Расчет массы сырья для приготовления супов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09** **ПК.7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, отходов при обработке овощей. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы сырья для приготовления супов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа №2	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Выполнить презентацию на тему «Разновидности заправочных супов, сходства и отличия»	2/0	

Тема 2.1 Классификация, характеристика горячих соусов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.3**
	Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов, соусным полуфабрикатам и к основным горячим соусам. Методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: обжаривание костей, доведение до кипения, варка на медленном огне, уваривание бульонов, подпекание кореньев и лука, пассерование муки с жиром и без жира, смешивание, протирание, процеживание, прогревание.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.3**
	Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона гляс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих соусов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.3**
	Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, прогревание. Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного, соуса красного основного, соуса молочного (bechamel), соуса сметанного и их производных. Соусов на сливочном масле: польского и сухарного. Соусов на основе концентратов промышленного производства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.5 Технология приготовления основных холодных соусов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.3**
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам. Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы). Методы приготовления основных холодных соусов. Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных соусов. Технология приготовления основных холодных соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: маринада овощного, соуса-хрена, сладких соусов на основе фруктового пюре и сока, сиропов, соусов на основе готовых соусов промышленного производства, масляных смесей. Требования к качеству готовых основных холодных соусов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Пр №2 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Студенты должны рассчитать массу брутто и нетто сырья, для приготовления соусов. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией. Расчёт массы мякоти с кожей и мякоти без кожи. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Ассортимент простых и основных блюд из овощей. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей. Методы приготовления овощей: бланшированные, варка в воде и молоке, на пару, протирание, смешивание. Технология приготовления простых и основных блюд из отварных овощей: овощей отварных (в кожуре и без); картофельного пюре; свекольного пюре, морковного пюре; картофеля отварного в молоке; капусты брокколи отварной с сыром; Соусы и заправки для блюд из отварных овощей. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из отварных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров из отварных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из отварных овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров припущенных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из припущенных овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протирание, смешивание, формовка, порционирование. Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных. Технология приготовления простых и основных блюд из овощей, жареных во фритюре: картофель брусочками, дольки картофеля в панировке, лук кольцами. Технология приготовления простых и основных блюд из овощей жареных на открытом огне: баклажаны, перец, кабачки. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Методы приготовления овощей: тушение, запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовления простых и основных блюд из тушёных овощей: капусты (свежей и квашеной) тушеной; свеклы тушеной в сметане; рагу из овощей. Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 3.5 Технология приготовления простых и основных блюд из грибов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Ассортимент простых и основных блюд из грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.1 Технология приготовления каш и простых гарниров из круп.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ПК.7.4**
	Виды каш, основных блюд и гарниров из круп. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп. Правила приготовления каш и гарниров из круп: нормы жидкости для приготовления разных видов каш. Методы приготовления риса: варка в воде с откидыванием и без, варка на пару, припускание. Технология приготовления каш и простых гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания: рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязких каш на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидких каш на воде и молоке из манной и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Температура подачи блюд и гарниров из круп.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.2 Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Технология приготовления основных блюд и гарниров из каш: запеканок и пудингов из различных круп (паровых и запеченных), крупеников, крупяных котлет и биточков из различных круп, клецок, начинок из круп, плова овощного; плова сладкого с сухофруктами. Методы приготовления основных блюд и гарниров из круп: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование. Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.3 Технология приготовления блюд из бобовых.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Подготовка бобовых к использованию. Ассортимент основных блюд и гарниров из бобовых. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам бобовых. Методы приготовления бобовых: варка в воде и молоке, варка на пару, тушение, паровая конвекция, протирание, смешивание, прогревание, порционирование. Технология приготовления блюд из бобовых в соответствии с методами приготовления, типом бобовых: чечевицы отварной на пару; фасоли тушеной; гороха с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковой фасоли с орехами и соусом. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 4.4 Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Способы приготовления макаронных изделий: варка сливным и несливным способами, нормы жидкости и макаронных изделий. Технология приготовления основных блюд из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления, видом макаронных изделий и типом питания: макарон отварных с грибами; макарон отварных с овощами; макаронника; лапшевника. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 4.5 Пр № 3 Расчет массы сырья для приготовления блюд и гарниров.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.1 Технология приготовления рыбы отварной и припущенной.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Ассортимент простых и основных блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка основным способом, варка на пару, припускание. Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судака отварного; филе трески припущенного; рыбы, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.2 Технология приготовления рыбы жареной.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы. Жарка основным способом и в замкнутом пространстве, доведение до готовности в жарочном шкафу. Технология приготовления рыбы жареной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы жареной. Температура подачи блюд из жареной рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.3 Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка в кляре. Технология приготовления рыбы, жареной во фритюре порционными кусками. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Температура подачи блюд из рыбы, жаренной во фритюре. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.4 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: обжаривание, тушение в жидкости и соусе. Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы тушеной. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы тушеной. Температура подачи блюд из рыбы тушеной. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рыбы запечённой.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Технология приготовления рыбы запеченной: рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы запеченной. Температура подачи блюд из рыбы запеченной. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 5.6 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	Технология приготовления рубленой и котлетной массы из рыбы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: шницель рыбный, тельное из рыбы, зразы; котлеты и биточки рыбные; тефтели рыбные. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 5.7 Пр № 4 Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из рыбы (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции рыбного сырья.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 6.1 Технология приготовления отварных блюд из мяса и мясных продуктов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов. Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требования к приготовлению отварных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного мяса: варка основным способом. Правила варки мяса для горячих блюд, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Гарниры и соусы к отварным блюдам из мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд отварного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного мяса и мясных продуктов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 6.2 Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления мяса, мясных продуктов: жарка основным способом, жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка на открытом огне, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 6.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6**
	Технология приготовления жареных блюд из мяса и мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из различных видов мяса. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных жареных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из жареного мяса и мясных продуктов. Технология приготовления густых подлив из мясного сочка. Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 6.4 Технология приготовления тушёных блюд из мяса.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из тушёного мяса. Методы приготовления тушёного мяса: тушение с гарниром и без, порционирование. Технология приготовления тушёных блюд из мяса: крупнокусковых порционных, мелкокусковых. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных тушёных блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из тушёного мяса. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных блюд из мяса. Температура подачи тушёных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из тушёного мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 6.5 Технология приготовления запеченных блюд из мяса.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Методы приготовления блюд из запеченного мяса: запекание, порционирование. Технология приготовления запеченных блюд из мяса. Температурный режим запекания блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных запечённых блюд из мяса и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из запечённого мяса. Правила порционирования мяса, варианты оформления запечённых блюд из мяса. Температура подачи запечённых блюд из мяса. Требования к качеству блюд из запечённого мяса.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 6.6 Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из рубленых мясных масс. Технология приготовления блюд из рубленых мясных масс: бифштекса рубленного; щницеля натурального рубленого; люля-кебаба; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки, запеченные по-казацки). Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленного мяса и соответствия простых и основных блюд из мяса стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из рубленых мясных масс.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 6.7 Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленых в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски. Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Варианты оформления блюд из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов. Требования к безопасности хранения блюд из мясных субпродуктов, предназначенных для последующего использования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 6.8 Пр № 5 Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции мяса и мясных субпродуктов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 7.1 Технология приготовления простых и основных блюд из отварной домашней птицы и кролика.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы. Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование. Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из отварной домашней птицы, кролика. Варианты оформления блюд из домашней птицы, кролика. Температура подачи блюд и закусок из отварной домашней птицы, кролика. Требования к качеству блюд из отварной домашней птицы, кролика. Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, кролика, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 7.2 Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	Методы приготовления домашней птицы: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенной домашней птицы: цыплят припущенных; филе куриного парового. Гарниры и соусы к блюдам из припущенной домашней птицы. Варианты оформления блюд из домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из припущенной домашней птицы. Требования к качеству блюд из припущенной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 7.3 Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	Методы приготовления домашней птицы: жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка на гриле, жарка под прессом, жарка на открытом огне, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, порционирование. Ассортимент блюд из жареной домашней птицы: цыплята-табака; жареная утиная грудка; котлета по-киевски; шницель столичный; шашлык из курицы. Гарниры и соусы к блюдам из жареной домашней птицы. Варианты оформления блюд из жареной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из жареной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жареной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 7.4 Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	Методы приготовления домашней птицы: тушение с гарниром и без. Технология приготовления простых и основных блюд из тушёной домашней птицы: чахохбили из кур, плов, рагу из кур. Гарниры и соусы к блюдам из тушёной домашней птицы. Варианты оформления блюд из тушёной домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из тушёной домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из тушёной домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 7.5 Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.7**
	Технология приготовления котлетной и кнельной масс. Ассортимент блюд из котлетной и кнельной массы. Технология приготовления простых и основных блюд из рубленых масс домашней птицы: котлет рубленных из кур. Определение готовности и качества изделий из рубленых масс домашней птицы. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых масс домашней птицы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 7.6 Пр №6 Расчет массы сырья для приготовления блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК.7.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из птицы с учетом вида птицы и кондиции (включая гарнир и соус). Расчет количества порций блюд в зависимости от кондиции птицы.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Самостоятельная работа № 3	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Подготовить презентацию на одну из тем: Приготовление горячих блюд из рыбы/ мяса / птицы	2/0	

Тема 8.1 Технология приготовления простых и основных отварных блюд из яиц.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.8**
	Ассортимент простых и основных блюд из яиц. Методы и технология приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного. Технология приготовления простых и основных запечённых блюд из яиц: драчены; блюд из яиц запеченных (омлеты). Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Органолептические способы определения степени готовности и качества простых и основных горячих блюд из яиц.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 8.2 Технология приготовления основных блюд из творога.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.8**
	Ассортимент простых и основных блюд из творога. Методы приготовления основных холодных и горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание, порционирование. Технология приготовления основных холодных блюд из творога в соответствии с методами приготовления: творог со сливками; творог с молоком; творожная масса с наполнителями. Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога: сырников из творога; сырников из творога и моркови; вареников ленивых; пудинга парового; пудинга запеченного; запеканки из творога; шариков из творога, жареных во фритюре. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных и горячих блюд из творога.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 8.3 Пр № 7 Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет массы нетто яйца для приготовления блюд с учетом массы яйца в скорлупе. Работа со Сборником рецептур, нормативной и технологической документацией	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 1. Приготовление основных заправочных супов.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2. Приготовление основных заправочных супов.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 3. Приготовление сладких супов и гарниров к ним.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 4. Приготовление простых и основных блюд из отварных, припущенных и тушёных овощей.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 5. Приготовление простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 6. Приготовление простых и основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 7. Приготовление простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 8. Приготовление простых и основных блюд из жареной, запеченной и рубленой рыбы.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 9. Приготовление простых и основных отварных и жареных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 10. Приготовление простых и основных тушеных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 11. Приготовление простых и основных запеченных блюд из мяса, мясных продуктов и мясных субпродуктов.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 12. Приготовление простых и основных блюд из отварной, жареной птицы.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 13. Приготовление простых и основных блюд из тушеной птицы и котлетной массы птицы.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 14. Приготовление основных блюд из отварных, жареных и запечённых яиц и творога.	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация	**Содержание**	**6/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.9**
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Раздел 3. Приготовление простой и основной холодной кулинарной продукции. Тема 1.1 Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.9**
	Классификация простых и основных холодных закусок, и блюд. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам. Технология приготовления холодных и горячих бутербродов: Требования к качеству готовых бутербродов. Ассортимент салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к салатам. Методы приготовления салатов. Температура подачи салатов. Ассортимент основных холодных закусок и блюд из овощей, яиц и сыра. Технология приготовления простых и основных холодных закусок, и блюд из овощей, яиц и сыра: очистка, нарезка вручную, измельчение, квашение, маринование, фарширование, взбивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Подготовка сыра: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Ассортимент основных холодных рыбных блюд.	**Содержание**	**2/0**	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями основным холодным рыбным закускам и блюдам. Подготовка рыбных гастрономических продуктов для приготовления гастрономических продуктов порциями. Технология приготовления простых и основных холодных закусок из рыбы, рыбных продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Методы приготовления простых и основных холодных рыбных блюд. Технология приготовления простых и основных холодных рыбных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Варианты оформления холодных рыбных закусок и блюд. Температура подачи холодных рыбных закусок и блюд. Требования к качеству готовых холодных рыбных закусок и блюд. Требования к безопасности хранения готовых холодных рыбных закусок и блюд.	2/0	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.9**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Ассортимент холодных мясных закусок и блюд.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9**
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным холодным мясным закускам и блюдам. Подготовка мясных гастрономических продуктов для мясного ассорти: зачистка, нарезка (вручную и на слайсере), порционирование. Способы и виды нарезки гастрономических продуктов. Приемы приготовления простых и основных холодных мясных блюд: охлаждение, очистка, нарезка, заливание желе, варка, порционирование. Технология приготовления простых и основных холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных мясных закусок и блюд. Подходящие гарниры, заправки и соусы для холодных мясных закусок и блюд. Варианты оформления холодных мясных закусок и блюд. Температура подачи холодных мясных закусок и блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Пр №1 Расчёт сырья с учётом вида и кондиции сырья.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.5 Пр №2 Расчёт сырья с учётом взаимозаменяемости сырья.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.6 Пр №3 Определение количества порций холодных блюд и закусок.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 1. Приготовление бутербродов, простых и основных блюд и закусок из овощей и яиц.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.9**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 2. Приготовление простых и основных блюд и закусок из рыбы и мяса.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Раздел 4. Приготовление простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. Тема 1.1 Ассортимент простых и основных холодных десертов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным холодным десертам. Приемы приготовления простых и основных холодных и горячих сладких блюд: нарезка, нанизывание на шпажки, бланширование, варка в сахарном сиропе, заливка сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирание, подготовка крахмала, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Приемы приготовления простых и основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, замачивание желатина и агар-агара, желирование, порционирование, охлаждение, варка на водяной бане.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных холодных десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Технология приготовления простых и основных холодных десертов: фруктового ассорти с шоколадным соусом; фруктового салата с взбитыми сливками; киселя густого клюквенного; желе апельсинового со свежими фруктами; слоеного малинового желе с взбитыми сливками; мусса ягодного; груш с ванильным муссом; мусса клюквенного с печеным яблоком; мусса двухслойного (яблоко/персик); самбука яблочного; самбука из абрикосового пюре с консервированным персиком; крема сметанного. Требования к качеству и хранению холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.3 Варианты оформления холодных десертов для подачи.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления холодных десертов для подачи. Температура подачи холодных десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных холодных десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.4 Ассортимент простых и основных горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Ассортимент простых и основных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным горячим десертам. Приемы приготовления простых и основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, варка на водяной бане, порционирование в формы, варка на пару, выпекание, запекание, обмакивание.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Технология приготовления простых и основных горячих десертов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Технология приготовления простых и основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных по-киевски, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом, гурьевской каши. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих десертов Варианты оформления горячих десертов для подачи. Температура подачи горячих десертов. Требования к качеству готовых десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих десертов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Пр № 1 Расчет массы сырья для приготовления десертов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.1 Ассортимент простых и основных горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10**
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам. Приемы приготовления простых горячих напитков: заваривание, доведение до кипения, процеживание, смешивание, порционирование. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных горячих напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.2 Ассортимент простых и основных холодных напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.10**
	Ассортимент простых и основных холодных напитков. Приемы приготовления основных холодных напитков: отжимание соков, проваривание плодов и мезги, настаивание, процеживание, обжаривание хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.3 Технология приготовления основных холодных напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Технология приготовления основных холодных напитков: морсов из сочных ягод; лимонного/апельсинового напитка; напитка из ревеня; напитка из плодов шиповника; сбитней; хлебного кваса; фруктового кваса; напитка «Петровского»; холодного апельсинового/лимонного чая; горячего лимонного/малинового пунша. Температура подачи простых и основных холодных напитков Требования к качеству. Варианты оформления простых и основных холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных холодных напитков, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.4 Технология приготовления основных горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Технология приготовления основных горячих напитков: горячего пунша с пряностями; горячего пунша с молоком; глинтвейна. чая с сахаром, чая с лимоном, чая с молоком; кофе черного с сахаром, кофе с молоком, кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком», кофейного напитка, какао с молоком. Органолептические способы определения степени готовности простых горячих напитков. Температура подачи простых и основных горячих напитков. Требования к качеству.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.5 Варианты оформления холодных и горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	Варианты оформления простых и основных горячих и холодных напитков для подачи. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных горячих напитков, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 1. Приготовления простых и основных холодных десертов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.10**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2. Приготовления простых и основных горячих десертов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Раздел 5. Приготовление простых и основных мучных блюд, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 1.1 Ассортимент простых и основных мучных блюд.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11**
	Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов мучным блюдам. Приемы приготовления основных мучных блюд: замешивание теста, раскатывание теста, разделка, формовка, раскатывание, нарезка, охлаждение, замораживание, варка в воде, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание, порционирование. Технология приготовления простых и основных мучных блюд: пельменей с различными фаршами (полуфабрикат), пельменей жареных; пельменей запеченных; вареников с различными начинками (полуфабрикат), вареников запеченных; технология приготовления лапши домашней; клецок мучных отварных. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд. Температура подачи основных мучных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 Технология приготовления простых и основных мучных блюд.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11**
	Технология приготовления простых и основных мучных блюд: блинов пшеничных; блинов скороспелых; блинов фаршированных; блинчиков фаршированных; оладий с наполнителями; чебуреков (полуфабрикат); хвороста (полуфабрикат); теста кляр. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд. Температура подачи основных мучных блюд. Варианты оформления простых и основных мучных блюд для подачи. Требования к безопасности хранения простых и основных мучных блюд.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.1 Ассортимент простых и основных хлебобулочных изделий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Правила подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним: муки, яиц, дрожжей. Приемы приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, и хлеба: смешивание, замешивание опары, замешивание теста, разделка, порционирование теста, формовка (ручная и машинная), расстойка, выпечка изделий на листах и в формах.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.2 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с видом теста: булочек в ассортименте, кренделей, плюшек, рогаликов с начинкой, булочек с маком, рулетов со сладкой начинкой, венка из рулета с надрезами, формовой булки из рулета, формовой булки с миндалем. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 Процессы, происходящие при приготовлении хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Влияние влажности муки на качество изделий. Набухание клейковины. Декстринизация и клейстеризация крахмала. Карамелизация сахаров, меланоидинообразование.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Технология приготовления простых и основных хлебобулочных изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: пирогов со сладкой начинкой, пампушек, кексов дрожжевых, ромовой бабы, куличей. Режим выпечки основных хлебобулочных изделий (время, температура, влажность). Технология приготовления фаршей и начинок для мучных изделий. Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству хлебобулочных изделий.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.5 Приемы приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Смешивание, подогревание, взбивание, замешивание теста, прослаивание теста, раскатка, формовка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления бисквитного и песочного полуфабриката (сладкого и соленого).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Технология приготовления бисквитного и песочного полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: бисквитного полуфабриката, песочного полуфабриката (сладкого и соленого). Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.7 Приемы приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Смешивание, замешивание теста, заваривание муки, раскатка, формовка, отсаживание из кондитерского мешка, охлаждение теста. Температурный режим и правила приготовления сдобного пресного и заварного теста.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.8 Технология приготовления полуфабрикатов для сдобного пресного и заварного теста.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	Технология приготовления полуфабрикатов для основных мучных кондитерских изделий в соответствии с методами приготовления и типом теста: сдобного пресного и заварного теста. Требования к безопасности хранения простых и основных мучных кондитерских полуфабрикатов, предназначенных для последующего использования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.9 Пр № 1 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.10 Пр № 2 Расчет сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций десертов с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.11 Пр №3 Расчет сырья для приготовления блюд из бездрожжевого теста.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья, определение количества порций мучных блюд с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.12 Пр №4 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для изделий из теста.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт сырья с учётом вида, кондиции, взаимозаменяемости сырья. Работа с НД.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Лабораторная работа № 1. Приготовление простых и основных мучных блюд	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 2. Приготовление изделий из безопарного дрожжевого теста	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Лабораторная работа № 3. Приготовление изделий из опарного дрожжевого теста.	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Органолептическая оценка качества блюд после подачи. После окончания работы проводят санитарную уборку инвентаря, посуды, рабочего стола, электроплиты. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и проводит санитарную уборку лаборатории.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Консультации	**Содержание**	**6/0**	
	Консультации	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Учебная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Организация и проведение обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. 3. Организация подготовки сырья для приготовления холодных/горячих супов разнообразного ассортимента: -приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - приготовление и оформление блюд с применением инновационных технологий. 4. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протирание, процеживание, прогревание. 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; отработка различных способов сервировки, подачи простых блюд и гарниров. 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы, яиц, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных/горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий. 12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных блюд и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий.		

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, согласно меню предприятия. 3. Готовить основные горячие и холодные супы, согласно меню предприятия. 4. Готовить основные горячие и холодные соусы, согласно меню предприятия. 5. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, согласно меню предприятия. 6. Готовить простые и основные блюда из рыбы, согласно меню предприятия. 7. Готовить простые и основные блюда из мяса, согласно меню предприятия. 8. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы, согласно меню предприятия. 9. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога, согласно меню предприятия. 10. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски, согласно меню предприятия. 11. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки, согласно меню предприятия. 12. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия, согласно меню предприятия.		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**180/122**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

7. 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.

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

9. 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)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная

платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

3.2.2. 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. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

7. 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.

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

9. 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)

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.7.1	1. Правильное выполнение технологического процесса обработки традиционных видов овощей и грибов. 2. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из различного вида мясного сырья для простых и основных блюд. 4. Правильное оценивание качества и безопасность сырья и полуфабрикатов органолептическим способом. 5. Правильный выбор условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. 6. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы 7. Правильная организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов для простой и основной кулинарной продукции в соответствии требованиями. 8. Правильная оценка качества полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. 9. Создание условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических и лабораторных занятий Заданий по учебной и производственной практикам Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК Выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю Экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практикам Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ПК.7.2	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления супов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных супов. 4. Правильная организация рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. 5. Правильная оценка качества супов органолептическим способом. 6. Правильный выбор температурного режима, приготовления и безопасного хранения основных супов.	
ПК.7.3	1. Правильная оценка, контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления соусов органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентарь, инструментов для приготовления соусов. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления основных соусов. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления соусов в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества соусов органолептическим способом. 7. Правильное использование полуфабрикатов для соусов промышленной выработки	
ПК.7.4	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 7. Правильный подбор соусов к блюдам из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. 8. Правильное оформление и подготовка блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий к подаче.	
ПК.7.5 ПК.7.6 ПК.7.7	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 2. Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в т.ч. в условиях производства. 3. Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из рыбы, мяса и птицы. 4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и птицы, в т.ч. в условиях производства. 5. Правильная организация рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием. 6. Правильная оценка качества блюд из рыбы, мяса и птицы органолептическим способом. 7. Правильный подбор гарниров и соусов к блюдам из рыбы, мяса и птицы. 8. Правильное оформление и подготовка горячих блюд из рыбы, мяса, птицы к подаче.	
ПК.7.8	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления блюд из яиц, творога в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных блюд из яиц, творога. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из яиц, творога, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога. 6.Правильная оценка качества горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче горячих блюд из яиц, холодных и горячих блюд из творога.	
ПК.7.9	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд. 6.Правильная оценка качества открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче открытых и закрытых бутербродов, салатов, основных холодных закусок, основных холодных рыбных и мясных блюд	
ПК.7.10	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков. 6.Правильная оценка качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных десертов, холодных и горячих.	
ПК.7.11	1. Правильная оценка и контроль качества и безопасности сырья для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 2.Правильный подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 3.Правильное выполнение технологического процесса приготовления простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста. 4.Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста в т.ч. в условиях производства. 5.Правильная организация рабочего места для приготовления простых и основных мучных блюд, и хлебобулочных изделий и основных видов теста. 6.Правильная оценка качества простых и основных мучных блюд, хлебобулочных изделий и основных видов теста органолептическим способом. 7.Правильное оформление и подготовка к подаче простых и основных мучных блюд. 8.Правильное оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий.	
ОК 01	Самостоятельность в определении задач профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	
ОК 02	Самостоятельность в осуществлении поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильность применения информационных технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 03	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Правильность постановки цели и организации трудовой деятельности.	
ОК 04	Точность и объективность оценки полуфабриката, приготовленного студентом группы; положительные оценки текущих групповых работ на лабораторных работах и практиках по приготовлению кулинарной продукции	
ОК 05	Правильность в осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Правильность организации рабочего места, соблюдение требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	
ОК 08	Правильность организации рабочего места в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	
ОК 09	Правильность применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	

Приложение 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"»

2026 г.

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля 3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П 8
2. Структура и содержание профессионального модуля 12
2.1. Трудоемкость освоения модуля 12
2.2. Структура профессионального модуля 13
2.3. Содержание профессионального модуля 15
3. Условия реализации профессионального модуля 34
3.1. Материально-техническое обеспечение 34
3.2. Учебно-методическое обеспечение 34
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 35

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения	

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения	
ПК.8.1	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов, Соблюдать стандарты чистоты в зале питания	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе, Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания, Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
ПК.8.2	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания

ПК.8.3	Принять заказ гостей и передать на производство	Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, Этапов процесса обслуживания, Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд, Правила и технику уборки использованной посуды	Предварительной сервировки столов посудой и приборами, Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания, Приема и оформления оплаты за заказ, Уборки столов в залах организаций питания, Приема и оформления оплаты за заказ, Уборки столов в залах организаций питания
ПК.8.4	Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания, Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала	Приема и оформления оплаты за заказ
ПК.8.5	Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	ПК.8.1 Осуществлять процесс подготовки торгового зала к обслуживанию	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов Соблюдать стандарты чистоты в зале питания Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами	Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.4 Торговые помещения ПОП Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.16 Предварительная сервировка стола Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский) Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов Тема 1.26 Правила подачи основных блюд Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС. Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню» Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню» Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки. Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.12 CRM-система Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран Тема 2.14 Мотивация персонала		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

2	ПК.8.2 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Подбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд	Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню» Тема 1.4 Торговые помещения ПОП Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов Тема 1.10 Средства информации ПОП Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню» Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки. Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.12 CRM-система Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран Тема 2.14 Мотивация персонала		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

3	ПК.8.3 Осуществлять процесс обслуживания потребителей организаций питания	Предварительной сервировки столов посудой и приборами Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания Приема и оформления оплаты за заказ Уборки столов в залах организаций питания Приема и оформления оплаты за заказ Уборки столов в залах организаций питания Принять заказ гостей и передать на производство Цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания Этапов процесса обслуживания Правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд Правила и технику уборки использованной посуды	Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе Тема 1.10 Средства информации ПОП Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля) Тема 1.16 Предварительная сервировка стола Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский) Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок Тема 1.26 Правила подачи основных блюд Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
4	ПК.8.4 Осуществлять расчет с посетителями, организовать процесс оплаты и провожать гостей	Приема и оформления оплаты за заказ Осуществлять процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции, осуществлять расчет с посетителями Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS- терминала	Тема 1.10 Средства информации ПОП Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа
5	ПК.8.5 Эффективно взаимодействовать и общаться в работе с гостями и коллегами	Обслуживания потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом современных технологий, форм и методов обслуживания Уметь взаимодействовать с гостями, с учетом их потребностей Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Тема 2.10 Дополнительные возможности. Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика. Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран		Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	108	54
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	0	0
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	12	0
Всего	**192**	**180**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 1. Подача блюд и напитков в организациях питания	72	36	72	72				

ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Раздел 2. Цифровое моделирование профессиональной деятельности	36	18	36	36				
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	0							
	Всего	180	126		108	0	0	0	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Подача блюд и напитков в организациях питания (72 ч)		**36/36**	
МДК.08.01 Подача блюд и напитков в организациях питания		**36/36**	
Тема 1.1 Основные понятия.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.2 ПЗ №1 Обслуживающий персонал	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Анализ должностных инструкции обслуживающего персонала. Стандарты внешнего вида.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.3 Организация процесса обслуживания в ПОП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.4 Торговые помещения ПОП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.5 Столовая посуда. Фарфор, фаянс	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	История возникновения посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика фарфоровой, керамической посуды, используемой в ПОП.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.6 Столовая посуда. Стекло, хрусталь	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	История возникновения стеклянной посуды. Особенности производства. Ассортимент посуды из различных материалов и требования, предъявляемые к ней. Характеристика стеклянной посуды, используемой в ПОП.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.7 Металлическая столовая посуда, приборы. Столовое белье	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.8 ПЗ №2 Идентификация посуды из фарфора, стекла	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Идентификация ассортимента столовой посуды из фарфора. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.9 ПЗ №3 Идентификация посуды из металла, столовых приборов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов из металла. Идентификация ассортимента столовой посуды из керамики, стекла. Определение ассортимента посуды по классификационным признакам	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.10 Средства информации ПОП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4**
	Средства информации предприятий общественного питания. Общие и специфические средства информации. Требования к составлению и оформлению.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.11 ПЗ №4 Средства информации ПОП	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Меню: виды, назначение, применение в предприятиях различных типов. Требования к составлению и оформлению.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.12 ПЗ №5 Анализ меню концептуальных предприятий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.13 Этапы процесса обслуживания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.14 Лабораторное занятие №1. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка приемов накрытия подсобных столов скатертями (Table box).	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.15 Лабораторное занятие №2. Подготовка рабочего места официанта (подготовка текстиля)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Подготовка текстиля (Гостевых скатертей, салфеток). Складывание салфеток различными способами.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.16 Предварительная сервировка стола	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Предварительная сервировка столов, ее виды - завтрак, обед, бизнес-ланч, ужин, банкет, сервировка кафе. Требования к предварительной сервировке. Правила подготовки текстиля, посуды, приборов для предварительной сервировки стола.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.17 Подбор посуды, приборов, стекла для сервировки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Подбор посуды, приборов, стекла, элементов декора для предварительной сервировки гостевых столов с учетом вида сервировки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.18 Лабораторное занятие №3. Сервировка гостевых столов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка приемов накрытия гостевых столов скатертями. Способы замены скатертей на гостевых столах. Отработка приемов работы с подносом. Отработка приемов расстановки продукции на подносе.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.19 Лабораторное занятие №4. Сервировка столов к завтраку, обеду	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка приемов и техники предварительной сервировки стола. Для завтрака, обеда, на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов. Задание выполняется индивидуально.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.20 Лабораторное занятие №5. Сервировка столов к бизнес-ланчу, ужину	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для бизнес-ланча, ужина на 2-4 гостя, сбора использованной посуды, приборов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.21 Лабораторное занятие №6. Сервировка столов в кафе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка приемов предварительной сервировки стола по меню. Меню заказных блюд для банкета, сервировка кафе, бистро.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.22 Эффективные коммуникации с гостями	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.23 Лабораторное занятие №7. Основной этап обслуживания гостей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.24 Основные методы подачи блюд (европейский, русский, французский, английский)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Основные методы подачи блюд в ресторане (русский, европейский/американский). Основные методы подачи блюд в ресторане (Silver service; Gueridon service)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.25 Правила подачи холодных и горячих закусок	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок методами Gueridon (филетирование) и Silver service (французский метод)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.26 Правила подачи основных блюд	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод) в соответствии с требованиями	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.27 Правила подачи десертов, фруктов, мучных, кондитерских изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Правила подачи сладких блюд, десертов, фруктов, сыров. Организация рабочего места официанта (Mase an place). Правила подачи блюд методами Gueridon (филетирование, фламбе) и Silver service (французский метод).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.28 Правила подачи прохладительных напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Правила и техника подачи прохладительных напитков, правила и техника подачи алкогольных напитков. Декантация и аэрация вин. Подача игристых вин.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.29 Правила подачи горячих напитков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	Правила подачи горячих напитков. Организация рабочего места официанта (Mase an place)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.30 Завершающий этап обслуживания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.31 ПЗ №6 Подача блюд различными методами	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Подбор методов подачи блюд, посуды, приборов, стекла по меню.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.32 Лабораторное занятие №8. Подача холодных и горячих закусок	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок различными методами. Подача аперитива.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.33 Лабораторное занятие №9. Подача основных блюд	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Овладение техникой подачи основных блюд. Подача супов. Основных блюд, гарниров, соусов.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 1.34 Лабораторное занятие №10. Подача сладких блюд	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Овладение техникой подачи сладких блюд. Подача десертов, мучных кондитерских изделий.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.35 Лабораторное занятие №11. Подача прохладительных напитков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Овладение техникой подачи тихих и игристых вин. Декантация и аэрация вина. Овладение техникой подачи горячих напитков. Подача шампанского.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 1.36 Лабораторное занятие №12. Подача горячих напитков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Овладение техникой подачи горячих напитков. Заварной чай. Кофе натуральный, напитки на основе кофе, чая.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Раздел 2. Цифровое моделирование профессиональной деятельности (36 ч)		**30/18**	
МДК.08.02 Цифровое моделирование профессиональной деятельности		**30/18**	

Тема 2.1 Введение. Направления и эффективность внедрения АС.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.2 Виды автоматизированных платформ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	Виды автоматизированных платформ. Основные характеристики автоматизированных систем предприятий питания: Iiko. Poster. R-keeper. MixCart. Shopster, СБИС Ppresto	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.3 ПЗ №1 Первоначальная настройка системы и ее модули	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ОК 09** **ПК.8.1** **ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Первоначальная настройка системы и ее модули. Настройка параметров ресторана. Настройка схемы зала.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.4 Концепция и номенклатура системы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	Настройки концепции и номенклатуры системы. Учет продаж и касса. Мобильный официант.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.5 Складские документы. Правила формирования и занесения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	Настройки склада, складских документов, формирование отчетов. Занесение и формирование ЕГАИС и алкогольной декларации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.6 Лабораторное занятие №1-2. Правила формирования и занесения складских документов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Отработка навыков по настройке и внесению в систему складских документов, формирование отчетов, ЕГАИС и алкогольной продукции. Обмен с «Меркурием».	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.7 Раздел «Быстрое меню»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	Изучение раздела «Быстрое меню». Популярные позиции, сочетание блюд и напитков. Электронное меню.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.8 Лабораторное занятие №3-4. Правила работы в разделе «Быстрое меню»	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Отработка навыков пользования в разделе «Быстрое меню», формирование прейскуранта.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.9 Дисконтная система, скидки. Мониторинг продаж и выручки.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5**
	Дисконтная система и разновидности скидок. Мониторинг продаж и выручки в предприятии питания. (Принятие кассовой смены, количественный учет ваучера, отчеты по продажам и выручкам)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.10 Дополнительные возможности.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5**
	Изучение дополнительных возможностей : (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)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.11 Лабораторное занятие №5-6 Добавление блюд в заказ, блокировка кассового ящика.	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Отработка навыков работы с заказами, бронирование столиков. Стоп-лист по блюдам.	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.12 CRM-система	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2 ПК.8.3 ПК.8.4 ПК.8.5**
	Программа лояльности и электронные карты. Реферальная программа. Сегментация базы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	

Тема 2.13 Лабораторное занятие №7-8. Кухонный экран	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК.8.1 ПК.8.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Экран повара, контроль времени приготовления. Возможности и использование. Выполнение индивидуальных заданий на примере «Принятие и передача заказа»	0/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Тема 2.14 Мотивация персонала	**Содержание**	**2/0**	
	KPI и мотивация. Визуализация и расчет KPI. Поощрения и взыскания. Рейтинги и соревнования.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Консультация	**Содержание**	**6/0**	
	Консультация	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**0/0**	
Учебная практика			

Производственная практика **Виды работ:** 1. Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами. 2. Анализ имеющейся посуды на предприятии на ее соответствие качественным и количественным требованиям. Изучение ассортиментного перечня стеклянной, фарфоровой, металлической посуды, ее предназначения. Изучение ассортиментного перечня приборов, столового белья, его предназначения. Изучение и анализ процесса получения и подготовки посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. Подготовка посуды, приборов, белья к процессу обслуживания. 3. Изучение организации подготовки рабочего места официанта на конкретном предприятии. Выполнение сервировок стола для завтрака, обеда, для бизнес – ланча, ужина. Декоративное оформление столов. Досервировка столов согласно полученного заказа. Отработка складывания салфеток: низких, высоких, сложных форм. 4. Изучение и анализ меню, винной, коктейльной карты предприятия. Разработка предложений по актуализации и совершенствованию основного меню, винной, коктейльной карт. 5. Обслуживание гостей. Работа с подносом и трейджеком. Изучение и анализ способов подачи холодных и горячих блюд и закусок. Анализ функциональности, удобства используемой посуды. Изучение и анализ способов подачи основных горячих блюд, супов, сладких блюд. Анализ функциональности, удобства используемой посуды. Подача блюд европейским методом. Подача блюд русским методом. Обслуживание гостей. Подача слабоалкогольных, крепкоалкогольных и безалкогольных напитков. Отработка техники сбора использованной посуды. 6. Анализ процесса расчета с посетителями. Расчет с посетителями. 7. Анализ книги отзывов и предложений предприятия, разработка рекомендации по повышению качества обслуживания на предприятии.		
Рекомендуемая форма промежуточной аттестации -		
Всего:	**66/54**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебный ресторан, Учебный бар, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566368

2. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18729-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587363

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, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566368

2. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18729-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587363

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, 2026. — 396 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки

ПК.8.1	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	Использует специализированное программное обеспечение	
ПК.8.3	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 разделам 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	Счет оформлен с использованием узла расчета, своевременно подан и произведен расчет с гостем;	
ПК.8.5	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 01	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с организацией обслуживания посетителей; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 02	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 03	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	
ОК 04	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, посетителями и производственным коллективом в ходе учебной практики	
ОК 05	Составляет деловые письма, корректно использует	
ОК 06	Осознанное отношение к профессиональной деятельности; применение стандартов антикоррупционного поведения	
ОК 07	Применять принципы устойчивого бережливого производства	
ОК 08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 09	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	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.01 Химия»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 26

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 26

2.2. Содержание дисциплины 27

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 38

3.1. Материально-техническое обеспечение 38

3.2. Учебно-методическое обеспечение 38

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование знаний о закономерности протекания химических процессов, в том числе в пищевых системах, изучение свойств химических веществ и закономерностей их поведения в различных условиях..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла «математический и общий естественно-научный цикл » образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	112	58
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**122**	**116**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая химия (ч)		27/6	
Тема 1.1. Химическая термодинамика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Предмет термодинамики. Основные понятия термодинамики: система, фаза, параметры состояния системы. Внутренняя энергия системы теплота, работа.	2/0	
Тема 1.2. Первое начало термодинамики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Первый закон термодинамики для изохорного и изобарного процессов. Энтальпия.	2/0	
Тема 1.3 Термохимия	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Термохимические уравнения, их особенности. Энтальпия образования, разложения, сгорания, растворения. Основные законы термохимии: закон Лавуазье-Лапласа, закон Гесса и следствия из него. Термохимические расчеты.	2/0	
Тема 1.4 Практическая работа №1	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчёт тепловых эффектов химических реакций. (Студенты должны уметь выявлять связь между физическими и химическими явлениями, знать законы термодинамики, писать термохимические уравнения и делать расчеты, рассчитывать калорийность меню и отдельных продуктов питания.).	0/2	

Тема 1.5 Второе начало термодинамики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Второй закон термодинамики. Самопроизвольные процессы. Свободная и связанная энергии. Энтропия - мера связанной энергии или степень беспорядка системы.	2/0	
Тема 1.6 Химическая кинетика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Скорость химической реакции. Влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа. Теория активации. Закон действующих масс. Скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии. Катализ и катализаторы. Условия действия положительных и отрицательных катализаторов. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов	2/0	
Тема 1.7 Химическое равновесие	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	Химическое равновесие. Обратимые и необратимые реакции. Константа равновесия, ее физический смысл. Принцип Ле-Шателье. Влияние температуры, давления и концентрации на сдвиг химического равновесия. Влияние температуры и давления на сдвиг равновесия при варке мясных бульонов. Применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов.	2/0	
Тема 1.8 Практическая работа №2	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач по теме «Химическая кинетика»	0/2	
Тема 1.9 Твёрдое состояние вещества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния, переход из одного в другое. Образование и разрушение кристаллов. Использование этих процессов при выборе режима замораживания и размораживания продуктов питания. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов.	2/0	

Тема 1.10 Жидкое состояние вещества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03**
	Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей: изотропность. Внутреннее строение, ассоциация, температура кипения. Поверхностное натяжение. Методы определения поверхностного натяжения. Поверхностно-активные вещества. Вязкость жидкостей, ее зависимость от различных факторов. Влияние вязкости на качество пищевых продуктов: супов, студней, желе, каш, пюре, изделий из теста.	2/0	
Тема 1.11 Газообразное состояние вещества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 09** **ОК 05**
	Газообразное состояние вещества. Идеальный газ, законы состояния идеального газа. Реальные газы, критическое состояние, изотерма реального газа. Сжижение газов, их применение. Замораживание пищевых продуктов, хранение плодов и овощей в различных газовых средах.	2/0	
Самостоятельная работа №1	**Содержание**	**3/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**3/0**	
	Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика	3/0	
Тема 1.12 Теория растворов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Общая характеристика растворов. Методы выражения концентрации. Механизм растворения. Гидратная теория растворов Д.И.Менделеева. Растворимость газов в жидкостях, зависимость от температуры и давления. Приготовление и хранение газированных напитков. Растворимость жидкостей, ее виды. Растворимость в двухслойных жидкостях. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Растворимость твердых веществ в зависимости от температуры и степени измельчения	2/0	

Тема 1.13 Молекулярные растворы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05**
	Свойства разбавленных растворов. Диффузия. Зависимость скорости диффузии от температуры, размера частиц, вязкости среды, концентраций. Формула Эйнштейна. Закон Фика. Влияние скорости диффузии на количество экстрактивных веществ, выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах. Роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции. Значение диффузии в физиологии питания. Осмос и осмотическое давление. Закон Вант-Гоффа. Плазмолиз и тургор в живых клетках. Растворы изотонические, гипо- и гипертонические. Значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизмами, обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов.	2/0	
Тема 1.14 Растворы электролитов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Свойства растворов электролитов. Теория электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора. Константа диссоциации. Закон разведения Освальда. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. Нейтральная, кислая, щелочная среда. Водородный показатель. Индикаторы. Прибор иономер. Применение индикаторов при анализе мясных натуральных полуфабрикатов, котлетной массы, содержания молока в кофе с молоком. Влияние pH среды на течение ферментативных процессов, на устойчивость эмульсии молока.	2/0	
Тема 1.15 Практическая работа №3	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение расчётных задач по теме «Растворы электролитов»	0/2	
Раздел 2. Коллоидная химия (ч)		21/0	

Тема 2.1 Дисперсные системы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Понятие о дисперсных системах. Степень дисперсности и удельная поверхность, классификация по степени дисперсности. Пищевые продукты - коллоидные системы. Использование и роль коллоидно- химических процессов в технологии продуктов общественного питания. Коллоидные растворы: понятие, виды.	2/0	
Тема 2.2 Строение коллоидных систем	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла. Правило Пескова- Фаянса. Понятие об агрегатной и кинетической устойчивости. Коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Количественные характеристики процесса коагуляции. Коллоидная защита. Пептизация. Электрокинетические явления. Электроосмос и электрофорез, их использование.	2/0	
Тема 2.3 Практическая работа №4	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	2/0	
Тема 2.4 Свойства коллоидных систем	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 09** **ОК 05**
	Молекулярно-кинетические свойства дисперсных систем: броуновское движение, диффузия, осмотическое давление. Седиментация, центрифугирование. Оптические свойства золей: опалесценция, эффект Фарадея-Тиндаля, окраска. Оптические свойства чая, вина, молока, бульона. Ультрамикроскопия, нефелометрия, рефрактометрический метод анализа пищевых продуктов.	2/0	

Самостоятельная работа №2	**Содержание**	**3/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**3/0**	
	Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	3/0	
Тема 2.5 Грубодисперсные системы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Эмульсии: понятие классификация. Строение эмульсий. Устойчивость, природа и роль эмульгатора. Получение и общие свойства эмульсий. Деэмульгирование. Пищевые эмульсии: молоко, сливки, сливочное масло, маргарин, соусы, их состав и строение. Пены: понятие, строение и устойчивость. Роль пенообразователей. Получение к разрушение пен. Твердые пены. Пищевые пены, их состав и строение, влияние на консистенцию пищи. Порошки, суспензии, пасты. Понятие, строение. Пищевые продукты, относящиеся к ним. Влияние размера частиц на качество, значение в технологических процессах и рационе питания. Методы получения. Аэрозоли, дымы, туманы. Значение аэрозолей в пищевой промышленности.	2/0	
Тема 2.6 Поверхностные явления	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Гетерогенные дисперсные системы. Общие свойства пограничных слоев. Определение адсорбции, ее сущность. Виды адсорбции. Характеристика процесса: зависимость от температуры, площади поверхности, избирательный характер.	2/0	
Тема 2.7 Сорбция	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Адсорбция на поверхности раствор-газ. Уравнение Гиббса, его анализ. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Ориентация молекул ПАВ в поверхностном слое. Правило Траубе-Дюкло. Адсорбция газов и растворенных веществ твердыми адсорбентами. Зависимость адсорбции от величины поверхности адсорбента, его природы. Удельная адсорбция. Уравнение Фрейндлиха. Изотерма адсорбции.	2/0	

Тема 2.8 Поверхностные явления в растворах	**Содержание**	**2/0**	
	Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Молекулярная, ионная, ионообменная адсорбция. Применение адсорбции в технологических процессах осветления мясных и рыбных бульонов, фруктово-ягодных сиропов, при использовании пищевых красителей, при производстве сахара, глюкозы, вин, ионитного молока, очистке питьевой воды. Использование адсорбции в санитарии: роль мыла и моющих средств при соблюдении правил личной гигиены и санитарных требований к посуде и инвентарю. Обработка жировыми веществами технологического оборудования в кулинарии, кондитерском производстве, хлебопечении. Значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания, правила товарного соседства, контроль влажности складских помещений, виды тары. Понятие о хроматографии, ее использование для определения витаминов, аминокислот.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Консультация	2/0	
Раздел 3. Аналитическая химия (ч)		18/2	
Тема 3.1 Химический анализ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Аналитическая химия, ее задачи и значение в подготовке технологов общественного питания. Теория электролитической диссоциации. Диссоциация кислот, оснований, солей. Степень электролитической диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Реакции ионного обмена. Закон действия масс, его применение в аналитической химии.	2/0	

Тема 3.2 Качественный анализ катионов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05**
	Методы качественного анализа и условия их проведения. Правила и техника выполнения лабораторных работ. Правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ, порядок ведения лабораторного журнала. Классификация катионов. Значение их в осуществлении химико-технологического контроля.	2/0	
Тема 3.3 Качественный анализ анионов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Частные реакции анионов первой группы. Частные реакции анионов второй группы. Реакции хлорид-иона (действие нитрата серебра); сульфид-иона (действие нитрата серебра, соляной кислоты). Частные реакции анионов третьей группы. Реакции нитрат-иона (действие сульфата железа (II) в кислой среде); нитрит-иона (действие перманганата калия в кислой среде). Систематический ход анализа соли.	2/0	
Тема 3.4 Практическая работа №5	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на определение качественного состава смеси веществ.	0/2	
Тема 3.5 Количественный анализ.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05**
	Понятие, сущность, методы количественного анализа. Точность вычислений в количественном анализе. Сущность и методы объемного анализа. Способы выражения концентрации растворов (нормальная концентрация, титр, титр по определяемому веществу) и вычисления в объемном анализе.	2/0	
Тема 3.6 Метод титрования	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Титрование, титрованные растворы. Измерительная посуда объемного анализа и ее назначение. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы; интервал перехода индикатора, показатель титрования; выбор индикатора, кривые титрования. Способы приготовления стандартных растворов.	2/0	

Тема 3.7 Электрохимический метод титрования	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Окислительно-восстановительное титрование. Электрохимический потенциал. Фиксирование точки эквивалентности.	2/0	
Тема 3.8 Физико-химические методы анализа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Хроматография. Установка и принцип работы хроматографии. Виды хроматографии.	2/0	
Тема 3.9 Оптические методы анализа	**Содержание**	**2/0**	
	Сущность и значение колориметрического метода; сущность и общая характеристика методов стандартных серий и калибровочного графика. Примеры колориметрического метода анализа.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	Подготовка к дифференцированному зачёту	2/0	
Лабораторные работы (ч)		2/28	
Лабораторная работа №1 Тепловой эффект химической реакции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Изучение теплового эффекта химической реакции. Фиксация наблюдений, выводы	2/0	
Лабораторная работа №2 Скорость химической реакции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение скорости химической реакции, факторов, влияющих на скорость. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №3 Свойства жидкого агрегатного состояния	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение свойств жидкого агрегатного состояния веществ. Фиксация наблюдений, выводы.	0/2	

Лабораторная работа №4 Определение концентрации водородных ионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение концентрации водородных ионов в веществах. Фиксация результатов, выводы.	0/2	
Лабораторная работа №5 Адсорбция	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение явления адсорбции. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №6 Получение и изучение коллоидных растворов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Получение и изучение свойств коллоидных систем. Фиксация наблюдений. Выводы	0/2	
Лабораторная работа №7 Первая аналитическая группа катионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение первой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №8 Вторая аналитическая группа катионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение второй аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы.	0/2	
Лабораторная работа №9 Третья аналитическая группа катионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение третьей аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №10 Четвёртая аналитическая группа катионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение четвертой аналитической группы катионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	

Лабораторная работа №11 Качественный анализ анионов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Проведение качественного анализа анионов. Фиксация наблюдений, выводы	0/2	
Лабораторная работа №12 Метод нейтрализации	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение метода нейтрализации. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №13 Метод перманганатометрии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение метода перманганатометрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №14 Метод комплексонометрии. Определение жёсткости воды	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение метода комплексонометрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Лабораторная работа №15 Метод гравиметрии. Метод аргентометрии	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение метода гравиметрии. Фиксация результатов, выводы	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**4**	
Всего: (122ч)		**68/36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Химии, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Коллоидная химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025 ; Екатеринбург : Уральский федеральный университет. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20495-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-7996-1435-5 (Уральский федеральный университет). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558262

2. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583551

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 307 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15793-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589195

4. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584524

1. Коллоидная химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025 ; Екатеринбург : Уральский федеральный университет. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20495-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-7996-1435-5 (Уральский федеральный университет). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/558262

2. Кудряшева, Н. С. Физическая и коллоидная химия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. С. Кудряшева, Л. Г. Бондарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17470-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583551

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для среднего профессионального образования / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 307 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15793-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589195

4. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 445 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21210-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584524

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Тестирование Письменный и устный опрос Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов Экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

Приложение 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 22

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 22

2.2. Содержание дисциплины 23

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 31

3.1. Материально-техническое обеспечение 31

3.2. Учебно-методическое обеспечение 31

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экологические основы природопользования»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды..

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть цикла «математический и общий естественно-научный цикл » образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов

ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	14
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**32**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в природопользование (ч)		8/0	
Тема 1.1 Классификация природных ресурсов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09 ОК 03 ОК 04**
	Понятие «природные ресурсы». Виды природных ресурсов. Исчерпаемые и неисчерпаемые природные ресурсы.	2/0	
Тема 1.2 Антропогенное влияние на природу	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 05 ОК 01**
	Биогенный, аграрный, индустриальный, постиндустриальный периоды влияния человека.	2/0	
Тема 1.3 История охраны природы в России	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 01**
	Краткая история охраны природы. История природного законодательства России в разные эпохи.	2/0	
Тема 1.4 Основные вопросы природопользования	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04**
	Основные вопросы природопользования, цели, задачи. Мотивы рационального природопользования. Виды загрязнений.	2/0	
Раздел 2. Особенности взаимодействия природы и общества. Природоохранный потенциал (ч)		10/14	

Тема 2.1 Антропогенное воздействие на атмосферу и ее защита	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09** **ОК 07** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.5**
	Охрана атмосферы. Загрязнение, источники, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к работе ПОП, требования к вытяжной системе предприятия и оборудованию.	2/0	
Тема 2.2 Пр №1 «Загрязнение воздуха автомобильными выхлопами»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Загрязнение воздуха в г. Екатеринбурге автомобильными выхлопами. Сбор данных.	0/2	

Тема 2.3 Антропогенное воздействие на гидросферу и ее защита	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09** **ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.4**
	Охрана гидросферы. Загрязнение и истощение водных объектов источники загрязнения, последствия, защита. Санитарно-экологические требования к использованию воды на ПОП.	2/0	**ПК.2.1** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.5**

Тема 2.4 Пр №2 «Определение качества воды»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 03 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	«Очистка водопроводной воды» Изучить влияние качества воды на биологические объекты.	0/2	

Тема 2.5 Пр №3 Антропогенное воздействие на биотические сообщества и их защита	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучить ваяние химических веществ на сообщества живых организмов . Охрана растительных объектов и животного мира. Роль растений и животных в жизни человека, вымершие животные. Изучение Красной книги Свердловской области.	0/2	
Тема 2.6 Пр.№4 Антропогенное воздействие на почву и ее защита	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучить воздействие человека на почву. Сельскохозяйственное использование почв и загрязнение ядохимикатами. Перспективы утилизации ТБО. Утилизация отходов в гор. системе и на предприятии общественного питания Перспективы утилизации ТБО в городской экосистеме и пути оздоровления городской среды. Малоотходные и безотходные предприятия.	0/2	

Тема 2.7 Экология питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09** **ОК 03** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.6** **ПК.6.2** **ПК.6.5**
	Загрязнения в пище. Влияние ДДТ и канцерогенов на человека. ГМО продукция. Цели создания, применение гмо продукции. Плюсы и минусы.	2/0	

Тема 2.8 Пр №5 «Городская среда обитания человека»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 03 ПК.6.3 ПК.6.4 ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Заполнить таблицу «Преимущества и отрицательные стороны жизни в городе» Городская среда обитания человека. Квартира и предприятие как функциональная экосистема.	0/2	
Тема 2.9 Пр№6 Экологические организации России и других стран мира	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Экологические структуры организации разных стран, их цели и реализуемые проекты (Анализ интернет ресурсов. Характеристика одной организации (по выбору)	0/2	
Консультации	**Содержание**	**4/0**	
	Консультация	4/0	
Дифференцированный зачет	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Контрольная работа: Итоговый тест для дифференцированного зачета по дисциплине "Экологические основы природопользования"	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**4**	

Всего: (32ч)	**18/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Экологических основ природопользования, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586004

2. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584013

3. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебник для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16236-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585340

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под редакцией В. Е. Курочкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 334 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17671-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586004

2. Кузнецов, Л. М. Экология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. М. Кузнецов, А. С. Николаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15544-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584013

3. Сазонов, Э. В. Экология городской среды : учебник для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16236-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585340

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Студент демонстрирует свои знания понятий в речи, при решении задач, разбирается в различиях, может уверенно использовать терминологию и символику -У студента активная гражданская позиция, - Студент обладает чувством собственного достоинства, уважает законы и правила, осознает их сущность и значение -У студента есть мирровоззрение, хорошо описывает и понимает свою значимость в коллективе и обществе - Студент участвует в творческих конкурсах - Студент легко идет на контакт со сверстниками, выполняет работу в группе -Студент целеустремлен, осознает для чего получает информацию -Студент демонстрирует эстетическое отношение к научному творчеству - Студент понимает ценность жизни и здоровья -Студент разбирается в будущей профессии, заинтересован в получении знаний о профессии -У студента сформировано экологическое мышление	Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы) Устный опрос Выполнение и защита проектной работы

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 11
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы философии»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: формирование представления о философии как специфической области знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, формирование целостного мировоззрения..

Дисциплина «Основы философии» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**32**	**0**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предмет философии и ее история (ч)		32/0	
Тема 1.1 Философия: предмет, основной вопрос, направления, структура, функции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Понимание философии. Предмет философии. Основной вопрос философии, его решение. Диалектика и метафизика. Основные философские направления. Идеализм. Материализм. Агностицизм. Структура философии. Исторические основы структурализации философии. Современная структура философского знания. Функции философии.	2/0	
Тема 1.2 Метафизика и диалектика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Диалектика и метафизика – методы философского познания. Диалектика как способ мысли. Категориальный аппарат диалектики. Законы диалектики.	2/0	
Тема 1.3 Учение о бытии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Философский смысл проблемы бытия. Понимание бытия в различных школах: древнегреческая философия о бытии, идеалистическая философия о бытии, в диалектическом материализме, экзистенциализм о бытии. Основные формы и диалектика бытия.	2/0	
Тема 1.4 Материя как философская категория	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Материя. Материя - объективная реальность. Представления о субстанции и материи. Монизм, дуализм, плюрализм. Субстанция и субстрат. Развитие представлений о материи. Уровни организации материи.	2/0	

Тема 1.5 Атрибуты материи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Явление и сущность. Качество и количество. Пространство и время. Движение. Закономерность и закон. Возможность и действительность. Необходимость и случайность. Причинность. Взаимодействие. Развитие.	2/0	
Тема 1.6 Философская антропология	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06**
	Общая характеристика проблемы человека. Человек как объект философской мысли. Становление человека. Проблема антропогенеза. Сущность и существование. Биологическое и социальное в человеке. Бессознательное и сознательное. Индивид и личность. Смысл и цель жизни.	2/0	
Тема 1.7 Человек как объект философской мысли	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06**
	Проблема человека в истории человеческой мысли. Основные концепции человека. философская антропология (М. Шелер, А. Гелен, Г. Плесснер и др.)	2/0	
Тема 1.8 Философия языка	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06**
	Подходы к пониманию языка как философской категории. Функции языка. Язык и мышление. Герменевтика. Герменевтический круг.	2/0	
Тема 1.9 Мировоззрение и его виды	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06**
	Понятие «Мировоззрение». Мировоззрение и его сущность. Формы мировоззрения: Мифологический и религиозный тип мировоззрения. Философское мировоззрение. Проблемы философского мировоззрения.	2/0	
Тема 1.10 Свобода и ответственность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06**
	Подходы к пониманию свободы как философской категории. Фатализм и волюнтаризм. Принуждение. Необходимость и свобода. Взаимосвязь свободы и ответственности. Виды ответственности.	2/0	

Тема 1.11 Феномен «другого»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 06**
	«Другой» как философская категория. Трактовка понятия «другой» классической европейской философией (Р.Декарт, Л.Феербах, Г-В-Ф. Гегель. Понимание «другого» в философиях М.Хайдеггера, М.М.Бахтина, М.Бубера, Х-Г. Гадамера, Ж-П. Сартра.	2/0	
Тема 1.12 Проблема отчуждения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06**
	Истоки проблемы отчуждения в социальной философии. Подходы к трактовке проблемы отчуждения: Ж.-Ж. Руссо, Дж. Локк, Т. Гоббс, К. А. Гельвеций; И.Г.Фихте, Г-В-Ф. Гегель, Л.Фейербах, К. Маркс и Ф. Энгельс. Источники и причины отчуждения. Направления решения проблемы.	2/0	
Тема 1.13 Проблема смысла жизни	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Подходы к трактовке категории «смысл жизни». Подходы и решения вопросов о смысле жизни в истории философии (Аристотель, Эпикур, киники, стоики, смысл жизни в эпоху Возрождения, А.Шопенгауэр, философия экзистенциализма, Л. Витгенштейн). Поиск смысла жизни.	2/0	
Тема 1.14 Гносеология. Философские концепции истины	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Проблемы познания в философии. Соотношение познания и знания. Диалектика процесса познания. Чувственное и рациональное познание. Понятие истины. Проблема истины в познании. Проблема истины в истории. Критерии истины.	2/0	
Тема 1.15 Духовная жизнь общества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Сущность и содержание духовной сферы общества. Нормы и ценности. Ментальность. Мораль. Религия. Искусство. Культура.	2/0	
Тема 1.16 Ценность как философская категория	**Содержание**	**2/0**	
	Аксиология: философия ценностей. Ценности в жизни человека и общества. Сущность ценностей и их классификация. Ценность как способ освоения мира человеком.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	

Всего: (32ч)	**32/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 480 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18997-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586340

2. Лавриненко, В. Н. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18253-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587214

3. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598474

4. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21693-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582555

1. Иоселиани, А. Д. Основы философии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Д. Иоселиани. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 480 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18997-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586340

2. Лавриненко, В. Н. Основы философии. Социальная философия. Философская антропология : учебник для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18253-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587214

3. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 394 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598474

4. Стрельник, О. Н. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / О. Н. Стрельник. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 265 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21693-6. — Текст : электронный //

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	демонстрируют умение письменно излагать суть поставленной проблемы самостоятельно проводят анализ поставленной проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария дисциплины «Основы философии» интегрируют знания различных областей аргументируют собственную точку зрения представляют самостоятельные нестандартные решения поставленных задач представляют выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме владеет основными категориями и понятиями философии демонстрирует понимание роли философии в жизни человека ориентируется в основных учениях о бытии осознает сущность процесса познания характеризует и демонстрирует понимание научной, философской и религиозной картин мира определяет условия формирования личности осмысленно использует понятия «свобода» и «ответственность» демонстрирует понимание причин и особенности социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	Письменный и устный опрос Задания для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы Эссе Первая тестовая часть дифференцированного зачета Вторая часть дифференцированного зачета

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.02 История»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 11
3.1. Материально-техническое обеспечение 11
3.2. Учебно-методическое обеспечение 11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: установление закономерностей мирового развития, изучение событийной истории России и мировых цивилизаций; формирование исторического мышления, умения определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, воспитание гражданственности, патриотизма, формирование национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений студентов..

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**32**	**0**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. История России до XX века. (ч)		2/0	
Тема 1.1. Методология Отечественной истории	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	1. Что такое история? 2. Вспомогательные исторические дисциплины. 3. Хронология. 4. История России на ленте времени: ключевые события, имена и даты. 5.Терминология	2/0	
Раздел 2. СССР и мир в первой половине XX века. (ч)		10/0	
Тема 2.1. Мир на рубеже XIX - XX веков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Философско-политические течения. Тенденции экономического и политического развития ведущих держав последней трети XIX – начала XX века. Понятие модернизации и индустриализации. Формирование колониальной системы	2/0	
Тема 2.2. Становление советской власти	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06**
	Первая мировая война Революции 1917 года Гражданская война НЭП Декларация о создании СССР	2/0	
Тема 2.3. Советский союз в 1924- 1941 гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Внутрипартийная борьба и приход к власти И. В. Сталина Массовые репрессии Конституция 1936 года Индустриализация Коллективизация	2/0	

Тема 2.4. Международная обстановка между мировыми войнами	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Брест-Литовский мирный договор Версальско-Вашингтонская система международных отношений Лига Наций Внешняя политика СССР в 1920-е и 1930-е гг.	2/0	
Тема 2.5. Вторая мировая война	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Великая отечественная война: основные сражения. Военные планы немецкого и советского командования. Выдающиеся полководцы Красной армии. СССР в антигитлеровской коалиции. Экономические, социальные и политические последствия Второй мировой войны.	2/0	
Раздел 3. СССР и мир во второй половине XX века (ч)		8/0	
Тема 3.1. СССР в 1945-1963 гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Восстановление промышленности, сельского хозяйства, социальной сфера. Идеологические кампании 1940-х – 1850-х гг. Внутрипартийная борьба после смерти И. В. Сталина. Личность Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и осуждение культа личности Социально-экономические реформы 1950-х – 1960-х гг. Политические реформы.	2/0	
Тема 3.2. Застой (1964-1984 гг).	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Личность Л. И. Брежнева. Октябрьский пленум ЦК КПСС 1964 г. От реформ к «Застою» Понятие «старение кадров» и «геронтократия» Экономические реформы А. Н. Косыгина. Конституция 1977 г.	2/0	
Тема 3.3. Холодная война	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Причины Холодной войны. «План Маршалла» и раскол Европы. Берлинский кризис и создание системы союзов в Европе. Холодная война в Азии. Война в Корее и ее последствия. Организация объединенных наций	2/0	

Тема 3.4. Перестройка (1985-1991 гг.)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Личность М. С. Горбачева. Понятие «Перестройка». Политическая реформа. Реформа КПСС. Замена командно-административной экономической системы на хозрасчетную. Новое политическое мышление.	2/0	
Раздел 4. Российская Федерация на рубеже веков (ч)		12/0	
Тема 4.1. Распад СССР и Россия в 1990-е гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Причины распада СССР. Выступление ГКЧП и его последствия. Беловежские и Алма-атинские соглашения. Конфликт Верховного совета и Президента. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Шоковая терапия. Кризисные явления в экономике. Первая чеченская война. Выборы 1996 г. Отставка Б.Н.Ельцина	2/0	
Тема 4.2. Российская Федерация в XXI в.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Идеология новой России. Многопартийность в РФ. Первый и второй президентский сроки В.В. Путина. Вторая чеченская война. Терроризм. Президентство Д.А. Медведева Экономический кризис 2008 г. Парламентские выборы 2011 г. Третий президентский срок В.В. Путина.	2/0	
Тема 4.3. Международная политика в XXI в.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Международная конъюнктура. Борьба с международным терроризмом. Мюнхенская речь. Арабская весна. Пятидневная война с Грузией. Украинский кризис. Современные международные организации	2/0	
Тема 4.4. Развитие Отечественной культуры: от СССР к современности	**Содержание**	**2/0**	
	Наука и техника. Искусство. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры Государство и культура. Реформы образования и науки. Тенденции развития массовой культуры с начала 1990-х гг. Интернет и социальные сети.	2/0	
Консультации	**Содержание**	**4/0**	
	Консультации	4/0	

Промежуточная аттестация (диф.зачет)	**4**	
Всего: (32ч)	**32/0**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590583

2. История России. 1941—2015 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584514

1. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590583

2. История России. 1941—2015 годы : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18472-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584514

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	-Уверенно перечисляет конкретные события -правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития. -грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	Тестирование Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Дифференцированный зачет

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 Психология общения»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5

2.2. Содержание дисциплины 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 13

3.1. Материально-техническое обеспечение 13

3.2. Учебно-методическое обеспечение 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Психология общения»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование знаний и умений, позволяющих эффективно организовывать и осуществлять процесс общения в личной и профессиональной сфере..

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	30	14
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	6	0
Всего	**36**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические аспекты психологии общения (ч)		2/0	
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия. Классификация общения.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Общение в системе межличностных и общественных отношений. Категория «общение» в психологии. Значение психологии общения для разностороннего развития личности. Общение как слагаемое взаимоотношений. Единство общения и деятельности. Психология общения: история, структура и значение дисциплины Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Виды общения: по контакту с собеседником; по времени контакта; по уровню передачи информации. Коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения.	2/0	
Раздел 2. Психологические типы людей и их проявления в работе и общении (ч)		2/2	
Тема 2.1 Общение и темперамент	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Понятие темперамента. Природа темперамента. Типы темпераментов. Учет характеристик типов темперамента в общении. Свойства темперамента. Экстраверсия и интроверсия.	2/0	

Тема 2.2. Пр №1 Индивидуально-психологические особенности личности в общении. Определение свойств личности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение типа темперамента по методике Г.Ю.Айзенка. - определение свойств темперамента. Обсуждение влияния темперамента на общение.	0/2	
Раздел 3. Общение как восприятие людьми друг друга (Перцептивная сторона общения) (ч)		2/2	
Тема 3.1 Понятие социальной перцепции.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки Влияние имиджа на восприятие человека	2/0	
Тема 3.2 Пз № 2 Психологические механизмы восприятия.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение механизмом социальной перцепции. Избирательность в восприятии другого. Тренинг коммуникативных умений. Упражнения на коммуникацию: «Я и другие». Разбор видео.	0/2	
Раздел 4. Общение как взаимодействие (Интерактивная сторона общения) (ч)		2/2	

Тема 4.1. Интерактивная сторона общения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Выбор ролевого состояния в общении. Понятие социальной роли. Виды и характеристика социальных ролей. Ролевые ожидания и ролевой конфликт. Влияние социальной роли на развитие личности. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. Общение с руководителями и коллегами. Использование техники «Я - состояний» - «Я – родитель», «Я - взрослый», «Я - дитя». Три формы трансакта: параллельный, перекрестный, и скрытый	2/0	
Тема 4.2 Пз №3 Взаимодействие как организация совместной деятельности.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Общение в коллективе Фазы развития команды, особенности взаимодействия, принципы сотрудничества Роли в группе. Лидерство, статус, самореализация в команде. Типы коммуникации в коллективе. Способы оптимизации общения в коллективе Тренинг на сплочение.	0/2	
Раздел 5. Общение как обмен информацией (Коммуникативная сторона общения) (ч)		2/2	

Тема 5.1 Основные элементы коммуникации. Невербальная коммуникация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Виды и средства общения. Коммуникативная сторона общения. Ведение партнерской беседы. Этапы коммуникации в общении. Основы современных моделей коммуникации. Коммуникативные барьеры. Виды барьеров: вербальные, невербальные, барьер темперамента, барьер несовместимости, барьер отрицательных эмоций, барьер отвращения и брезгливости, презрения, страха, стыда и вины, избегания и авторитета, непонимания, фонетические, семантические, стилистические, логические, внутренние барьеры общения Роль невербального поведения и его влияние на процесс общения. Элементы невербального общения. Влияние культурных традиций на невербальное поведение и его интерпретацию. Элементы невербального общения. Просмотр видеосюжетов с разбором.	2/0	
Тема 5.2 Пз № 4 Методы развития коммуникативных способностей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения. Виды слушания: рефлексивное и нерефлексивное. Техники рефлексивного слушания: выяснение, перефразирование, отражение чувств, резюмирование. Способы развития коммуникативных способностей. Упражнение «Кораблекрушение». Определение элементов коммуникаций. (Проведение теста на уровень развития коммуникативных способностей).	0/2	
Раздел 6. Формы делового общения и их характеристики (ч)		2/2	

Тема 6.1 Пз №5 Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Приемы аргументации в общении. Диалог как форма общения. Особенности построения диалога. Виды вопросов, их роль в процессе общения. Игра Белый апельсин».	0/2	
Тема 6.2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03**
	Основные приемы убеждения. Публичные выступления. Этапы. Особенности каждого этапа. Приемы оратора. Как перестать бояться выступать на публике. Технологии проведения кулинарных мастер-классов.	2/0	
Раздел 7. Конфликт: его сущность и основные характеристики (ч)		2/4	
Тема 7.1 Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Понятие конфликта и его структура. Стратегия разрешения конфликтов Практическое занятие. Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации.	2/0	
Тема 7.2. Пз № 6 Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах	**Содержание**	**0/2**	**ОК 03 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Кодекс поведения в конфликте. Решение конфликтных ситуаций. Составление карты конфликта.	0/2	

Тема 7.3 Пз № 7 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Эмоциональная регуляция и саморегуляция в общении. Способы саморегуляции. Определение уровня стрессоустойчивости. Оценочная шкала стрессовых событий Холмса-Раге, SRRS. Тест тревожности Спилберга. Разработка рекомендаций конструктивного поведения в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции.	0/2	
Раздел 8. Общие сведения об этической культуре (ч)		8/0	

Тема 8.1. Понятие: этика и мораль. Деловой этикет в профессиональной деятельности.	**Содержание**	**2/0**	
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Речевой этикет и культура делового общения. Нормы речевого этикета. Формулы речевого этикета – устойчивые выражения (приглашения, поздравления, приветствия, соболезнования, сочувствия, утешения, просьбы, совета, согласия, отказа). Нэтикет – этикет общения в сети Интернет. Деловая беседа по телефону. Правила телефонных переговоров. Правила пользования мобильными телефонами. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений Правила приветствий, представлений и знакомств. Установление контакта. Техники установления и поддержания эмоционального контакта с собеседником. Правила поведения на деловых приемах. Общегражданский этикет. Правила поведения в общественных местах: в кафе, ресторане, театре, музее, на улице.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**3/0**	
	Консультация	3/0	
Экзамен	**Содержание**	**3/0**	
	Экзамен	3/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего: (36ч)		**22/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583739

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583764

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19627-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583621

4. 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, 2026. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598514

5. 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, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584670

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. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16727-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583739

2. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583764

3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19627-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583621

4. 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, 2026. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16815-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598514

5. 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, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584670

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность - грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции.	Письменный и устный опрос Тестирование Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания, деловой игры Контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9

2.2. Содержание дисциплины 10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 21

3.1. Материально-техническое обеспечение 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной..

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	82
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	**84**	**164**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение. Особенности иностранного языка (ч)		0/6	
Тема 1.1 Фонетические особенности английского языка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Повторение фонетических особенностей английского языка: звуки, буквы, долгота и краткость гласных, дифтонги, звуки, аналогов которых нет в русском языке.	0/2	
Тема 1.2 Лексико-грамматические особенности английского языка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Повторение лексико-грамматических особенностей английского языка: глагол связка в предложении, система грамматических времен, отсутствие падежных окончаний и грамматического рода, отрицание, роль артикля. Причастия настоящего и прошедшего времени.	0/2	
Тема 1.3 Морфологические и синтаксические особенности английского языка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Повторение морфологических и синтаксических особенностей английского языка: форма слова, служебные морфемы, особенности строя английского языка в области словоизменения, фиксированный порядок слов в предложении.	0/2	
Раздел 2 Организация рабочего места повара (ч)		0/10	

Тема 2.1 Кухня, производственные помещения, оборудование	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с кухонным оборудованием и названиями производственных помещений.	0/2	
Тема 2.2 Сотрудники кухни, их роль и обязанности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение лексики по теме. Отработка новой лексики в мини-диалогах.	0/2	
Тема 2.3 Рабочие инструменты повара и кондитера	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение названий оборудования и инструментов, необходимых повару и кондитеру.	0/2	
Тема 2.4 Безопасность пищевых продуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение новой лексики по темам: длительность хранения продуктов, скоропортящиеся продукты.	0/2	

Тема 2.5 Санитарно-гигиенические требования	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение новой лексики по темам: безопасность на кухне, форма повара.	0/2	
Раздел 3. Иностранный язык для специальных целей. Основные понятия (ч)		0/10	
Тема 3.1 Питательные вещества	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация питательных веществ. Белки, жиры, углеводы, Значение белка для человеческого организма. Продукты, содержащие питательные вещества. Польза и вред.	0/2	
Тема 3.2 Минеральные вещества и вкусовые добавки	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды витаминов и минеральных веществ. Значение витаминов, минеральных веществ и вкусовых добавок для человеческого организма.	0/2	
Тема 3.3 Меры веса	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с эмпирической системой измерения, и сравнить ее с метрической системой	0/2	

Тема 3.4 Способы тепловой обработки и подготовки продуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение глаголов, которые обозначают действия для подготовки продуктов и их тепловой обработки. Закрепление лексики по теме: Рабочие инструменты повара и кондитера.	0/2	
Тема 3.5 Классическая структура меню	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство со структурой меню: Фирменные блюда, холодные и горячие закуски, супы, горячие блюда, десерты, горячие напитки, холодные напитки, гарниры, кондитерские изделия	0/2	
Раздел 4. Приготовление блюд (ч)		2/32	
Тема 4.1 Классификация овощей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация овощей. Корневые, листовые, стеблевые и цветковые овощи. Способы приготовления.	0/2	
Тема 4.2 Овощные блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Блюда из овощей: закуски, горячие и холодные блюда. Карвинг из овощей.	0/2	

Тема 4.3 Классификация фруктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация фруктов: цитрусовые, косточковые, экзотические. Особенности обработки ягод для сохранения полезных веществ.	0/2	
Тема 4.4 Блюда из фруктов и ягод	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация блюд из фруктов и ягод: напитки, варенья, джемы, десерты.	0/2	
Тема 4.5 Хлеб и хлебобулочные изделия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды хлеба. Употребление и подача хлеба и хлебобулочных изделий. Простая форма прошедшего времени.	0/2	
Тема 4.6 Мясо и изделия из мяса	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды мяса. Пищевая ценность различных видов мяса. Изучение названий отдельный частей туши. Особенности кулинарной обработки и хранения. Простая форма прошедшего времени.	0/2	

Тема 4.7 Мясные блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды мясных блюд. Перевод рецептов. Образование название блюд. Придаточное дополнительное предложение. Изучение лексики по теме «Мясные изделия. Деликатесы». Составление диалогов. Порядковые числительные.	0/2	
Тема 4.8 Блюда из домашней птицы и дичи	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Блюда из домашней птицы и дичи. Особенности приготовления и подачи. Перевод рецептов. Придаточное дополнительное предложение.	0/2	
Тема 4.9 Классификация рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация видов рыбы. Питательные вещества, содержащиеся в рыбе. Степени сравнения прилагательных и наречий.	0/2	
Тема 4.10 Рыбные блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Закрепление лексики по теме «Классификация рыбы и морепродуктов». Составление диалогов.	0/2	

Тема 4.11 Сыр, молоко, кисломолочные продукты.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Состав молока. Виды молока. Особенности хранения. Употребление в пищу. Страдательный залог.	2/0	
Тема 4.12 Блюда из яиц.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды блюд из яиц: холодные закуски, горячие блюда, десерты на основе яиц. Местоименные наречия.	0/2	
Тема 4.13 Кондитерские изделия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение основных видов кондитерских изделий из разного вида теста.	0/2	
Тема 4.14 Виды десертов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение основных видов горячих и холодных десертов. Понимание современного десерта.	0/2	

Тема 4.15 Макаронные изделия и блюда из них	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды макаронных изделий. Пищевая ценность макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи.	0/2	
Тема 4.16 Зерновые культуры	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды зерновых культур. Пищевая ценность зерновых культур. Особенности кулинарной обработки, хранения и подачи.	0/2	
Тема 4.17 Пряности, специи и орехи.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение основных видов пряностей и специй, орехов. Кулинарные характеристики. Пищевая ценность	0/2	
Раздел 5. Напитки и коктейли (ч)		0/10	
Тема 5.1 Классификация напитков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Алкогольные и безалкогольные напитки	0/2	

Тема 5.2 Холодные и горячие напитки.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация напитков по температурному признаку и содержанию алкоголя. Основные сочетания напитков с различными видами блюд и продуктов питания. Придаточное предложение времени.	0/2	
Тема 5.3 Барная посуда.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с названиями посуды для бара. Барные принадлежности. Придаточное предложение времени.	0/2	
Тема 5.4 Алкогольные и безалкогольные напитки.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Классификация алкогольных напитков. Составление винной карты. Классификация безалкогольных напитков.	0/2	
Тема 5.5 Коктейли	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Закрепление лексики по теме: Алкогольные и безалкогольные напитки. Разбор рецептов коктейлей.	0/2	
Раздел 6. Кухни народов мира (ч)		0/12	

Тема 6.1 Традиционные русские блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Русская кухня. Уральская кухня, традиционные блюда уральской кухни.	0/2	
Тема 6.2 Традиционные восточные блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Восточная кухня, особенности использования специй при приготовлении блюд кавказской кухни.	0/2	
Тема 6.3 Традиционные блюда европейской кухни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Особенности кухни европейских стран. Традиционные блюда. Французская кухня.	0/2	
Тема 6.4 Традиционные блюда Германии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Немецкая кухня, блюда немецкой кухни.	0/2	

Тема 6.5 Традиционные блюда скандинавской кухни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Скандинавская кухня, блюда скандинавской кухни, особенности приготовления.	0/2	
Тема 6.6 Традиционные блюда азиатской кухни	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме кухни народов мира, национальные азиатские блюда.	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**2**	
Всего: (84ч)		**2/80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566088

4. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586705

1. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564480

2. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/563418

3. Голян, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебник для среднего профессионального образования / Т. Ю. Голян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 177 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12248-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566088

4. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586705

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Демонстрируют знания: - произношения и употребления интернациональных слов согласно правилам - Грамотно применять и переводить профессиональную лексику - Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила. Демонстрируют умения: - грамотно отвечать на вопросы, поддерживать беседу; - грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке; - логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию; - составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Демонстрирует умение: - строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности Демонстрирует знания: - знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии Демонстрирует владения навыками: - ведения беседы с потребителем во время ведения расчетов на иностранном языке.	Тестирование Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Выполнение упражнений Составление диалогов

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОГСЭ.05 Физическая культура.»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 4

2.2. Содержание дисциплины 5

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 26

3.1. Материально-техническое обеспечение 26

3.2. Учебно-методическое обеспечение 26

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура.»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура.»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья..

Дисциплина «Физическая культура.» включена в обязательную часть цикла «общий гуманитарный и социально-экономический цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	152	150
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	12	0
Всего	**164**	**300**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни (ч)		2/10	
Тема 1.1 Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	2/0	

Тема 1.2 Правильное дыхание и утренняя гимнастика.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Выполнение комплексов дыхательных упражнений. Выполнение комплексов утренней гимнастики.	0/2	
Тема 1.3 Правильная осанка и комплекс упражнений для глаз.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия Выполнение комплексов упражнений для глаз. 2.Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	0/2	
Тема 1.4 Оптимальная масса тела.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела и для наращивания массы тела.	0/2	
Тема 1.5 Профилактика плоскостопия. Укрепления мышц корсета и брюшного пресса.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия и упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	0/2	

Тема 1.6 Коррекция нарушений осанки	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах.	0/2	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности. Лёгкая атлетика. (ч)		2/26	
Тема 2.1 Техника стартового разгона. Кроссовый бег	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Правила техники безопасности на уроках легкой атлетики Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.	0/2	
Тема 2.2 Техника высокого старта. Контроль двигательной способности по скоростным качествам — бег	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. Совершенствование техники старта.	0/2	
Тема 2.3 Кроссовый бег на короткие дистанции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на короткие дистанции, воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.4 Бег на средние дистанции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на средние дистанции, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	

Тема 2.5 Бег на длинные дистанции.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега на длинные дистанции, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой .	0/2	
Тема 2.6 Бег по прямой и виражу.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Консультация по теме: Легкая атлетика.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Отработка разных техник бега.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	Отработка разных техник бега.	0/0	
Тема 2.7 Эстафетный бег.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники эстафетного бега, воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.8 Передача эстафетной палочки.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	

Тема 2.9 Спортивная ходьба. Разучивание техники.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание техники спортивной ходьбы, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.10 Спортивная ходьба. Закрепление техники.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.11 Прыжки в длину. Разучивание техники.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.12 Прыжки в длину. Закрепление техники.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Закрепление и совершенствование прыжков в длину, воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	0/2	
Тема 2.13 Сдача нормативов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Отработка техники всех двигательных действий. Сдача нормативов.	0/2	
Раздел 3. Общая физическая подготовка (ч)		0/12	

Тема 3.1 Построения и перестроения. Различные виды ходьбы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности. Выполнение построений и перестроений. Изучение и отработка техники ходьбы.	0/2	
Тема 3.2 Беговые и прыжковые упражнения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Выполнение беговых и прыжковых упражнений, в том числе, в парах и с предметами, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.3 Комплекс упражнений для укрепления мышц туловища.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц туловища, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.4 Комплекс упражнений для развития мышц брюшного пресса и ног.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц брюшного пресса и ног, подвижные игры.	0/2	
Тема 3.5 Комплекс упражнений для укрепления мышц спины и рук.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание и выполнение упражнений для укрепления мышц спины и рук, подвижные игры.	0/2	

Тема 3.6 Комплекс упражнений для развития выносливости организма.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание и выполнение упражнений для развития выносливости организма, подвижные игры.	0/2	
Раздел 4. Спортивные игры. Волейбол (ч)		0/22	
Тема 4.1 Стойки в волейболе. Перемещение по площадке.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.2 Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.3 Подача мяча: верхняя прямая, верхняя боковая.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 4.4 Приём мяча. Передачи мяча.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 4.5 Нападающие удары.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	
Тема 4.6 Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	
Тема 4.7 Расстановка игроков. Тактика игры в защите.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	

Тема 4.8 Расстановка игроков. Тактика игры в нападении.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 4.9 Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 4.10 Взаимодействие игроков.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	

Тема 4.11 Учебная игра.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	
Раздел 5. Спортивные игры. Настольный теннис (ч)		0/12	
Тема 5.1 Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 5.2 Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 5.3 Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ -спин, топс - удар, сеча.	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	**ОК 08**
Тема 5.4 Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации.	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	**ОК 08**
Тема 5.5 Тактика одиночной и парной игры.	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.	0/2	**ОК 08**

Тема 5.6 Двусторонняя игра.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по настольному теннису.	0/2	
Раздел 6. Лыжная подготовка (ч)		0/12	
Тема 6.1 Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 6.2 Полуконьковый и коньковый ход.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	

Тема 6.3 Передвижение по пересечённой местности.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по волейболу.	0/2	
Тема 6.4 Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 6.5 Прыжки на лыжах с малого трамплина.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 6.6 Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	

Раздел 7. Спортивные игры. Футбол (ч)		4/16	
Тема 7.1 Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.2 Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяса: ногой, головой.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.3 Удары по воротам.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 7.4 Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	

Тема 7.5 Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми . 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 7.6 Техника и тактика игры вратаря.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 7.7 Взаимодействие игроков.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 7.8 Учебная игра.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	
Консультация по теме: Волейбол	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Разбор сложных игровых моментов	2/0	

Консультация по теме: Футбол	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Разбор и отработка упражнений, сложных для студентов.	2/0	
Раздел 8. Спортивные игры. Баскетбол (ч)		0/22	
Тема 8.1 Перемещения по площадке. Ведение мяча.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.3. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.2 Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.3 Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	

Тема 8.4 Броски мяча по кольцу с места, в движении.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.5 Штрафные броски.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр.	0/2	
Тема 8.6 Тактика игры в нападении.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры.	0/2	

Тема 8.7 Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 8.8 Групповые и командные действия игроков.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	0/2	
Тема 8.9 Тактика игры в защите в баскетболе.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование технико-тактических приёмов игры. 2. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	0/2	
Тема 8.10 Групповые и командные действия игроков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико тактических приёмов игры. 2. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Двусторонние игры на счёт.	0/2	

Тема 8.11 Двусторонняя игра	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми 3Двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по баскетболу.	0/2	
Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов. (ч)		6/18	
Тема 9.1 Разучивание профессионально значимых двигательных действий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разучивание профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера.	0/2	
Тема 9.2 Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для повара-кондитера	0/2	
Тема 9.3 Формирование профессионально значимых физических качеств	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Формирование профессионально значимых физических качеств для повара-кондитера.	0/2	
Тема 9.4 Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Самостоятельное проведение студентом комплекса профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня повара.	0/2	

Тема 9.5 Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня кондитера.	0/2	
Тема 9.6 Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Совершенствование техники выполнения упражнений с предметами и без предметов.	0/2	
Тема 9.7 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (брюшные мышцы и ноги).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Тема 9.8 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (спина и грудная часть).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Тема 9.9 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп (плечевой пояс и руки)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Совершенствование техники упражнений 2. Самостоятельная разработка и проведение комплекса упражнений.	0/2	
Консультация по теме: ОФП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Отработка упражнений, сложных для студентов	2/0	
Консультация по теме: Баскетбол	**Содержание**	**2/0**	**ОК 08**
	Разбор сложных игровых моментов.	2/0	

Консультация по составлению индивидуального комплекса упражнений	**Содержание**	**2/0**	
	Индивидуальная, помощь в составлении индивидуального комплекса упражнений	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**12**	
Всего: (164ч)		**14/150**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584662

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583722

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584662

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583722

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения Умеет: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Демонстрируют знание: - правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом - знают понятие здорового образа жизни - упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики; Демонстрируют умение: - грамотное составление комплекса УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, - в соответствии с требованиями составлять правила закаливания для себя - выполнять упражнения на расслабление - демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине - согласно нормам, сдавать контрольные нормативы - показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта - проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях - с учетом правил, разрабатывать проведение соревнования по игровым видам спорта - составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности - демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта.	Тестирование Результаты выполнения контрольных нормативов Нормативы по легкой атлетике Рефераты Устный зачет Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б)

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.01 Русский язык»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9
2.2. Содержание дисциплины 10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 21
3.1. Материально-техническое обеспечение 21
3.2. Учебно-методическое обеспечение 21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Русский язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности..

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 9. Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика

ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации

ПК.8.2	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 09	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов) ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации

ПК.8.5	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - уметь выступать публично; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	78	18
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	12	0
Всего	**90**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общие сведения о языке (ч)		4/0	
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка. Входной контроль	2/0	
Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	(Прикладной модуль 1) Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари. Функции русского языка в профессиональной деятельности.	2/0	
Раздел 2. Речь. Виды речевого общения (ч)		2/2	

Тема 2.1 Виды речевой деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.8.2** **ПК.8.5** **ПК.6.2**
	Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения).	2/0	
Тема 2.2 ПЗ 1 Речевой этикет в профессиональной коммуникации	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.8.2** **ПК.8.5** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	(Прикладной модуль 2) Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	0/2	
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста (ч)		2/0	
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.8.2** **ПК.8.5** **ПК.6.2**
	Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации.	2/0	
Раздел 4. Язык и речь. Культура речи. Система языка (ч)		2/2	

Тема 4.1 Язык как система	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка.	2/0	
Тема 4.2 ПЗ 2 Культура профессиональной речи	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	(Прикладной модуль 3) Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности.	0/2	
Раздел 5. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы (ч)		2/0	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке.	2/0	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы (ч)		2/2	

Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).	2/0	
Тема 6.2 ПЗ 3 Фразеология русского языка. Крылатые слова	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности.	0/2	
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы (ч)		2/0	
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур	2/0	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы (ч)		8/6	

Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления имен существительных и глаголов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм. Грамматическая основа.	2/0	
Тема 8.2 Морфология. Основные нормы употребления имен прилагательных и причастий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Морфологические и синтаксические признаки причастия: действительные и страдательные, время, вид, род, число, падеж. Причастный оборот.	2/0	
Тема 8.3 Морфология. Основные нормы употребления местоимений и числительных.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных.	2/0	
Тема 8.4 Морфология. Основные нормы употребления наречий, категорий состояния и деепричастий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Морфологические признаки деепричастия: вид, возвратность, время. Деепричастный оборот. Морфологические и синтаксические признаки наречия: степени сравнения. Наречие и категория состояния: сходства и различия.	2/0	
Тема 8.5 ПЗ 4 Морфология. Основные нормы употребления самостоятельных частей речи.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений.	0/2	

Тема 8.6 Морфология. Основные нормы употребления служебных и особых частей речи.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи.	0/2	
Тема 8.7 ПЗ 5 Морфология. Основные нормы употребления служебных частей речи.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи.	0/2	
Раздел 9. Орфография. Основные правила орфографии (ч)		6/6	
Тема 9.1 Орфография. Правописание гласных и согласных в корне.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне.	0/2	
Тема 9.2 Орфография. Правописание приставок.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными ъ и ь. Буквы ы – и после приставок. Правописание слов с не и ни.	2/0	
Тема 9.3 Орфография. Правописание окончаний.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов	2/0	

Тема 9.4 Орфография. Правописание суффиксов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Правописание суффиксов разных частей речи. Правописание н и нн в различных частях речи.	2/0	
Тема 9.5 ПЗ 6 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	(Прикладной модуль 5) Орфографические нормы в профессиональных текстах.	0/2	
Тема 9.6 ПЗ 7 Орфография. Основные правила орфографии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии.	0/2	
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы (ч)		6/0	
Тема 10.1 Синтаксис. Словосочетание	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Словосочетание. Типы связи в словосочетании.	2/0	
Тема 10.2 Синтаксис. Простое предложение.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.	2/0	

Тема 10.3 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	(Прикладной модуль 6) Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях	2/0	
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации (ч)		12/4	
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами.	2/0	
Тема 11.2 Пунктуация: знаки препинания при оборотах.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Знаки препинания при союзе «как».	2/0	
Тема 11.3 Пунктуация: знаки препинания при обособлении.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания при передаче чужой речи.	2/0	
Тема 11.4 Пунктуация: знаки препинания в ССП и БСП.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Знаки препинания в сложносочиненном и бессоюзном предложении.	2/0	

Тема 11.5 Пунктуация: знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными.	2/0	
Тема 11.6 Пунктуация: знаки препинания в предложениях с разными видами связи.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Знаки препинания в предложениях с разными видами связи.	2/0	
Тема 11.7 ПЗ 8 Пунктуация: знаки препинания в СПП.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	0/2	
Тема 11.8 ПЗ 9 Пунктуация: анализ текста профессиональной направленности.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	(Прикладной модуль 7) Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Сочетание знаков препинания. Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания.	0/2	
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи (ч)		8/0	

Тема 12.1 Функциональная стилистика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение.	2/0	
Тема 12.2 Функциональная стилистика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем.	2/0	
Тема 12.3 Функциональная стилистика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк	2/0	
Тема 12.4 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	(Прикладной модуль 8) Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации	2/0	
Итоговый контроль (ч)		12/0	
Консультации	**Содержание**	**6/0**	**ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.8.2 ПК.8.5 ПК.6.2**
	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	6/0	

Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Итоговый контроль	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего: (90ч)		**68/22**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Русского языка и литературы, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Русский язык: 10—11-е классы : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. — 6-е изд., стер. —Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN978-5-09-116460-2 (электр. изд.). —Текст : электронный. ISBN978-5-09-112105-6 (печ.изд.)

1. Русский язык: 10—11-е классы : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. — 6-е изд., стер. —Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN978-5-09-116460-2 (электр. изд.). —Текст : электронный. ISBN978-5-09-112105-6 (печ.изд.)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Знание и применение на практике литературных норм языка Грамотная устная речь Грамотная письменная речь Умение создавать устные и письменные тексты Умение понимать прочитанный текст	Задания вводного контроля Карточки с индивидуальным заданием Терминологические диктанты Письменные практические занятия Задания текущего контроля

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.02 Литература»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 13

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 13

2.2. Содержание дисциплины 14

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 38

3.1. Материально-техническое обеспечение 38

3.2. Учебно-методическое обеспечение 38

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Литература»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: развитие читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры..

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты должны отражать:** Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.	ПРб 13. Умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. Осознание духовных ценностей российского народа. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. **Метапредметные результаты должны отражать:** Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях.	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 10. Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

ПК.8.2	**Личностные результаты должны отражать:** Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. **Метапредметные результаты должны отражать:** Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях.	ПРб 5. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Работа с информацией: Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации ПРб 12. Владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка ПРб 13. Умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

ПК.8.5	**Личностные результаты должны отражать:** Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты должны отражать:** Базовые логические действия: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Базовые исследовательские действия: Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов.	ПРб 5. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью ПРб 13. Умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем

ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными регулятивными действиями: Самоорганизация: Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений. Давать оценку новым ситуациям. Способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. Самоконтроль: Использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения. Уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: Внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей. Эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию. Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов) ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Совместная деятельность: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности. Признавать свое право и право других людей на ошибки. Развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** Эстетического воспитания: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений. Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства. Убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Общение: Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни. Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 9. Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика ПРб 11. Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

ОК 06	**Личностные результаты должны отражать:** Гражданского воспитания: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Патриотического воспитания: Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России. Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде. Осознание духовных ценностей российского народа. **Метапредметные результаты должны отражать:** Базовые исследовательские действия: Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. Овладение универсальными коммуникативными действиями: Самоорганизация: Самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений. Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение. Самоконтроль: Уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: Эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию. Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе

ОК 09	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые исследовательские действия: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	ПРб 12. Владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	162	58
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**162**	**116**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Фольклор. Теория литературы (ч)		6/6	
Тема 1.1 Фольклор: бытовые сказки Урала.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	Уральский фольклор. Особенности бытовых сказок. Бытовые сказки (тексты).	2/0	
Тема 1.2 ПЗ № 1 Фольклор: легенды Урала.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Уральский фольклор. Особенности легенд и былин. Особенности уральского фольклора. Уральские легенды и варианты былин (тексты). Географические достопримечательности Урала из легенд как объекты как коммерчески-успешный туристический проект. Устные выступления студентов. Исконно-русские блюда. Блюда, упомянутые в фольклоре.	0/2	

Тема 1.3 Историко-литературный процесс.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Литература и исторические факторы ее формирования. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Литературные направления: классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм, модерн, постмодерн. Их черты.	2/0	
Тема 1.4 ПЗ № 2 Историко-литературный процесс	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	«Литературные направления» (по лекционному материалу). Личность А. Пушкина. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина.	0/2	
Тема 1.5 Теория стихосложения.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Особенности родов литературы, краткая характеристика жанров. Лирический род литературы: виды тропов, рифма, размер. Анализ стихотворений А.С. Пушкина.	2/0	
Тема 1.6 ПЗ № 3 Теория стихосложения.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа на основе творчества М.Ю. Лермонтова: анализ стихотворений поэта, личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов.	0/2	

Раздел 2. Русская литература 18-19вв. (ч)		26/18	
Тема 2.1 Классицизм: М. Ломоносов «Ода..».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Особенности классицизма. Жанры оды. М. Ломоносов «Ода на день восшествия…».	2/0	
Тема 2.2 ПЗ № 4 Сентиментализм: Г. Каменев «Софья».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Особенности сентиментализма. Краткая биография Г. Каменева. Повесть «Софья»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы.	0/2	
Тема 2.3 Поэма и ее черты: А.С. Пушкин «Медный всадник».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	А.С. Пушкин «Медный всадник». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. Варианты трактовки образа Петра Первого. Тема «маленького человека».	2/0	
Тема 2.4 ПЗ № 5 Поэты пушкинской поры: лирика К. Батюшкова.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества.	0/2	

Тема 2.5 Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы.	2/0	
Тема 2.6 И.А. Гончаров роман «Обломов» (обзорно).	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа.	2/0	
Тема 2.7 ПЗ № 6 И.А. Гончаров «Фрегат Паллада».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. История создания сборника. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Очерк и его характерные черты. Рацион мореплавателя. Продуктовые запас экипажа корабля и варианты меню.	0/2	
Тема 2.8 А.Н. Островский пьеса «Гроза».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры.	2/0	

Тема 2.9 ПЗ № 7 М.Ю. Лермонтов и Дж.Г. Байрон.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Личность и жизненный путь М. Лермонтова и Дж.Г. Байрона. Темы, мотивы и образы ранней лирики Байрона. Особенности английского романтизма. Жанровое и художественное своеобразие Байрона. Анализ стихотворений.	0/2	
Тема 2.10 ПЗ № 8 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Устные доклады.	0/2	
Тема 2.11 ПЗ № 9 И.С. Тургенева «Отцы и дети».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа.	0/2	
Тема 2.12 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Нигилизм. Проблема «отцов и детей». Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова.	2/0	

Тема 2.13 ПЗ № 10 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Сведения из биографии писателя. Роман «Преступление и наказание». История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Мрачный образ Петербурга. Рацион студента времен царской России. Популярные блюда домашней кухни тех времен.	0/2	
Тема 2.14 Сюжет и история создания романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа.	2/0	
Тема 2.15 Система образов романа Л.Н. Толстого «Война и мир».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Андрей Болконский: участие в войне, встреча с Пьером Безуховым, встреча с Наташей Ростовой, прощение Анатоля Курагина. Пьер Безухов: дружба с Анатолем Курагиным, Долоховым, женитьба на Элен, масонство, поиски идеала, участие в Бородинском сражении. Женские образы романа. Семья Бергов, Курагиных, Болконских, Ростовых. Воспитание, взаимоотношения, традиции в семьях.	2/0	

Тема 2.16 ПЗ № 11 Художественное своеобразие романа Л. Толстого «Война и мир»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир».	0/2	
Тема 2.17 Литература как искусство слова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Решение проблемных вопросов. Повторение изученного. Итоговая аттестация.	2/0	
Тема 2.18 Л.Н. Толстой «После бала».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Сведения из биографии писателя. История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе.	2/0	

Тема 2.19 Юмор, ирония, сатира: М.Е. Салтыков-Щедрин «История одного города».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика. Сюжет, тема, идея, основные образы.	2/0	
Тема 2.20 ПЗ № 12 А.П. Чехов «Вишневый сад».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе. Смысл названия пьесы. Особенности символов. Способы переработки и реализации вишни: блюда и десерты на основе ягод вишни.	0/2	
Тема 2.21 А.П. Чехов «Дама с собачкой» и «Человек в футляре».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Дама с собачкой», «Человек в футляре»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы.	2/0	

Тема 2.22 Юмористические рассказы А.П. Чехова.	**Содержание**	**2/0**	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Беседа пьяного с трезвым чертом», «Женское счастье», «Говорить или молчать?»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Дифференцированный зачет.	2/0	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
Раздел 3. Русская литература 19-20вв. (ч)		10/12	
Тема 3.1 Поэмы А. Толстого.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Сведения из биографии. Историческая поэма и ее черты. Поэмы «Канут» и «Василий Шибанов». Историческая основа поэм.	2/0	
Тема 3.2 ПЗ № 13 Н.С. Лесков «Очарованный странник».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Рацион крестьянина. Монастырская кухня.	0/2	

Тема 3.3 ПЗ № 14 Лирика Ф.И. Тютчева.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Ф.И. Тютчев. Очерк жизни и творчества. Анализ стихотворений: «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа…», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим…», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое…»).	0/2	
Тема 3.4 ПЗ № 15 Лирика А.А. Фета.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Импрессионизм в литературе. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета: «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…», «Еще майская ночь».	0/2	
Тема 3.5 ПЗ № 16 Лирика Н.А. Некрасова.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества.	0/2	
Тема 3.6 М. Горький пьеса «На дне».	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Идейное содержание. Система образов. Образ нищей России.	0/2	

Тема 3.7 М. Горький «Песнь о соколе» и «Песнь о буревестнике».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Особенности жанра. Идейное содержание. Система образов. Образ России.	2/0	
Тема 3.8 ПЗ № 17 Рассказы А.И. Куприна.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Рассказы «Собачье счастье», «Куст сирени», «Чудесный доктор»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы.	0/2	
Тема 3.9 Рассказы И.А. Бунина.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Пароходные туры как самый популярный вид туризма в России по материалам рассказа И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». Меню в пароходных круизах царской России. Знаковые рыбные блюда.	2/0	

Тема 3.10 Трактир как заведение общественного питания царской России.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Трактир как заведение общественного питания царской России по материалам историческим справкам.	2/0	
Тема 3.11 Рассказы М. Булгакова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Личность и творческий путь М. Булгакова. Рассказ «Самогонное озеро»: сюжет, идея, актуальные проблемы рассказа.	2/0	
Раздел 4. Литература «Серебряного века» (ч)		16/12	
Тема 4.1 Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы. Рацион европейца. Знаковые рестораны стран Европы.	2/0	

Тема 4.2 Новая поэзия XX века.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	Особенности поэзии «серебряного века». Новые литературные направления в русской литературе. Знакомство с поэзией XX века. Работа в группах.	2/0	
Тема 4.3 Географии миграции населения в начале 20 века.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Географии миграции населения в начале 20 века. Влияние революции 1917 на миграцию населения страны на основе исторических справок. Меню интеллигента времен царской России. Рацион мигранта.	2/0	
Тема 4.4 ПЗ № 18 Символизм: лирика В. Брюсова.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Символизм и его черты. Личность и творчество В. Брюсова. Анализ стихотворений.	0/2	
Тема 4.5 А. Блок поэма «12».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.	2/0	

Тема 4.6 ПЗ № 19 Акмеизм: лирика М. Цветаевой.	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым».	0/2	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
Тема 4.7 ПЗ № 20 Акмеизм: лирика Н. Гумилева.	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай».	0/2	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
Тема 4.8 ПЗ № 21 Акмеизм: лирика О. Мандельштама.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Своеобразие лирики. Краткая биография. Анализ стихотворений: «Мы живем, под собою не чуя страны…», «Ленинград», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Нежнее нежного», «Сохрани мою речь навсегда».	0/2	

Тема 4.9 А. Ахматова поэма «Реквием».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы.	2/0	
Тема 4.10 Имажинизм: С. Есенин «Русь».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…».	2/0	
Тема 4.11 Кубофутуризм: В. Маяковский «Облако в штанах».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Сюжет, система образов, исторический подтекст поэмы.	2/0	

Тема 4.12 ПЗ № 22 Эгофутуризм: лирика И. Северянина.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). И. Северянин. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин...»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений).	0/2	
Тема 4.13 ПЗ № 23 Лирика Н. Заболоцкого.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Личность поэта и особенности творчества. Анализ произведений.	0/2	

Тема 4.14 Лирика Б. Пастернака: стихотворения Юрия Живаго.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Кулинария в жизни Бориса Пастернака. Меню советского интеллигента.	2/0	
Раздел 5. Литература 2 половины 20 века (ч)		30/2	
Тема 5.1 М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно).	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Роман-эпопея «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции.	2/0	
Тема 5.2 М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно).	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Полевая кухня времен войны.	2/0	

Тема 5.3 ПЗ № 24 Лирика А. Т. Твардовского.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Лирика А. Твардовского. Поэма «Василий Теркин»: сюжет, идейное содержание, система образов. Война в произведении.	0/2	
Тема 5.4 Рассказы Ф. Абрамова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова. Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «О чем плачут лошади», цикл рассказов о послевоенных годах.	2/0	
Тема 5.5 Туристические объекты СССР	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Туристические объекты СССР. Знаковые блюда город СССР. Гастрономический тур по городам СССР.	2/0	
Тема 5.6 В.Т. Шаламов «Колымские рассказы».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Судьбы Варлама Шаламова. Трагические страницы истории страны – время репрессий, время проблем свободы и несвободы личности. Основные мотивы «Колымских рассказов» – мотив запредельности существования человека в сталинских лагерях и мотив внутреннего сопротивления системе. Особенности шаламовской прозы: документальность, отсутствие авторской оценки.	2/0	

Тема 5.7 А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»: сюжет, идейное содержание, образ Ивана Шухова. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образе Ивана Денисовича Шухова.	2/0	
Тема 5.8 Лагерная тема в русской литературе.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Лагерная тема в русской литературе. Своеобразие творчества А. Солженицына и В. Шаламова. География концлагерей России. Меню заключенного, технологии их приготовления.	2/0	
Тема 5.9 Рассказы А. Платонова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Краткая биография. Своеобразие творчества. Тема войны в рассказах. Тема деревни в творчестве. Рассказы для анализа: «Разноцветная бабочка», «Добрый Кузя», «Голубь и горленка», «Корова». Работа в группах.	2/0	
Тема 5.10 Ю. Трифонов «Голубиная гибель».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов рассказа, культурологический подтекст.	2/0	

Тема 5.11 Бардовская поэзия.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	Бардовская поэзия: Н. Рубцов, Б. Окуджава, В. Высоцкий. Особенности бардовской поэзии.	2/0	
Тема 5.12 Поэзия ближнего зарубежья.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Поэзия ближнего зарубежья. Национальные блюда стран ближнего зарубежья, технологии их приготовления.	2/0	
Тема 5.13 Рассказы Н. Тэффи.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Жизненный и творческий путь Н. Тэффи. Отражение трудностей жизни иммигранта в произведениях. Анализ рассказов «Брошечка», «Серцеведки», «Жизнь и воротник».	2/0	
Тема 5.14 Рассказы В. Шукшина.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Период «оттепели». Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «Срезал», «Чудик», «Микроскоп».	2/0	

Тема 5.15 Рассказы Я. Гашека.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, юмористическое начало в рассказах.	2/0	
Тема 5.16 Фантастика: Р. Шекли «Запах мысли».	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Краткая биография. Своеобразие творчества. Фантастика как новое направление в литературе. Сюжет, система образов.	2/0	
Раздел 6. Литература Урала (ч)		14/10	
Тема 6.1 Творчество П.П. Бажова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Сказы П.П. Бажова. Отражение быта и культуры Урала в его произведениях. Екатеринбург – камнерезная столица Урала. Драгоценные камни и руды Урала. Полевая кухня. Меню горняков.	2/0	
Тема 6.2 Рассказы Д. Мамина-Сибиряка.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Рассказы Д.Н. Мамина-Сибиряка «Вертел» и «Волшебник». Изображение действительности, философский и остро-социальный подтекст рассказов.	2/0	

Тема 6.3 ПЗ № 25 Лирика Н. Куштума.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Анализ лирического произведения: «Полюбил я суровые зимы», «Летит самолет над горами», «Я чувствую себя двадцатилетним».	0/2	
Тема 6.4 Творчество шестидесятников: М.П. Никулина и Э.И. Бояршинова.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Уральская литература 60-х – 70-х годов. Творчество шестидесятников. Основные мотивы и тематика творчества М.П.Никулиной, Э.И.Бояршиновой. Образ уральской природы в лирике поэтов. Анализ стихотворений по плану: М. Никулина: «Кермек», «Сохнет на камне соль». Э. Бояршинова: «Звезда летела», «Жизнь-то, вот она какая».	2/0	
Тема 6.5 Поэтическое творчество В. Крапивина.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	Анализ стихотворений: «Памятник», «Африка», «Если вдруг покажется пыльною и плоскою», «И невозможно быть самим собой».	2/0	
Тема 6.6 Екатеринбург Бориса Рыжего.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Анализ стихотворений: «Две сотни счётчик намотает…», «Давай, стучи, моя машинка», «Над саквояжем в черной арке». Памятные места Екатеринбурга, посвященные поэту. Технология приготовления коктейля «Борис Рыжий».	2/0	

Тема 6.7 ПЗ № 26 Лирика О. Дозморова	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Краткая биография, особенности творчества. Анализ стихотворений «Душа уходит постепенно», «В стекле читая по губам..», «Густеет сумрак темно-синих туч», «В чем только чудилась беда», «Родная речь».	0/2	
Тема 6.8 ПЗ № 27 Творчество А. Иванова.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.8.2** **ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Обзорное изучение творчества писателя. Представление презентаций студентов.	0/2	
Тема 6.9 А. Расторгуев: эссе.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Эссе – как жанр публицистики. «100 мыслей о Екатеринбурге»: тематика и идея. План написания эссе по ассоциативному методу. Екатеринбург – туристический город. Способы коммерциализации памятных мест и объектов туризма города.	2/0	
Тема 6.10 ПЗ № 28 Современная литература.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов.	0/2	

Тема 6.11 ПЗ 29 Литература и музыка Екатеринбурга.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.2 ПК.8.2 ПК.8.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов.	0/2	
Тема 6.12 Литература как искусство слова.	**Содержание**	**2/0**	
	Подведение итогов, итоговая аттестация.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (162ч)		**102/60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Русского языка и литературы, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 1 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2026. - . - ISBN 978-5-09-129990-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/402119/reading (дата обращения: 16.03.2026). - Текст: электронный.
2. Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 2 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2026. - . - ISBN 978-5-09-129991-5. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/402120/reading (дата обращения: 16.03.2026). - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 1 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2026. - . - ISBN 978-5-09-129990-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/402119/reading (дата обращения: 16.03.2026). - Текст: электронный.
2. Лебедев Ю.В. Литература. 10 класс. Базовый уровень. Электронная форма учебника. В 2 ч. Часть 2 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2026. - . - ISBN 978-5-09-129991-5. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/402120/reading (дата обращения: 16.03.2026). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий Навык выразительного и осмысленного чтения (критическое чтение) художественного произведение Навык поиска и обработки информации в соответствии с поставленными целями	Анализ поэтического текста Устные доклады Письменные практические занятия Задания текущего контроля

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.03 История»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 14
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 14
2.2. Содержание дисциплины 15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 38
3.1. Материально-техническое обеспечение 38
3.2. Учебно-методическое обеспечение 38
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России..

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Базовые исследовательские действия: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории.	ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

ПК.1.4	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Базовые исследовательские действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем). Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений. Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различияю Формулировать и обосновывать выводы Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию. Овладение универсальными регулятивными действиями: Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов. Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей.	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 13. Выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 14. Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Работа с информацией: Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)

ПК.2.8	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества Уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях Базовые исследовательские действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем) Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия Формулировать и обосновывать выводы Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)

ПК.3.7	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества Уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Базовые логические действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем) Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия Формулировать и обосновывать выводы Владение познавательными универсальными учебными действиями: Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию Владение регулятивными универсальными учебными действиями: Самоконтроль: Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 13. Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: Принятие себя и других людей: Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности. Признавать свое право и право других людей на ошибки. Развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** Эстетического воспитания: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений. Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства. Убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Общение: Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни. Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)

ПК.4.6	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества Уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Формулировать проблему, вопрос, требующий решения Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Базовые исследовательские действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем) Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия Формулировать и обосновывать выводы Владение познавательными универсальными учебными действиями: Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию Овладение универсальными регулятивными действиями: Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 13. Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века

ОК 06	**Личностные результаты должны отражать:** Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нрав. ценностей народов Российской Федерации, истор. и национально-культурных традиций, формир. системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. Гражданского воспитания: Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России. Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде. Идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. **Метапредметные результаты должны отражать:** Освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные). Способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов) ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 10. Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

ПК.5.6	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества Уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Формулировать проблему, вопрос, требующий решения Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Базовые исследовательские действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем) Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия Формулировать и обосновывать выводы Владение познавательными универсальными учебными действиями: Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 13. Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века Прб 14. Выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

ПК.6.1	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества Уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Формулировать проблему, вопрос, требующий решения Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Базовые исследовательские действия: Систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем) Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Выявлять характерные признаки исторических явлений Сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия Формулировать и обосновывать выводы Владение познавательными универсальными учебными действиями: Осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию Владение регулятивными универсальными учебными действиями: Самоконтроль: Осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов Вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей	ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРб 8. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРб 13. Формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века Прб 14. Выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	26
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**120**	**52**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922) (ч)		14/6	
Тема 1.1. Мир в начале XX века	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 05 ОК 06**
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.	2/0	
Тема 1.2. Россия и мир в годы Первой мировой войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 05 ОК 06**
	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.	2/0	

Тема 1.3. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 05** **ОК 06**
	Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	2/0	
Тема 1.4. ПЗ №1 Итоги Первой мировой войны	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, с Атласом; заполнение контурной карты “Территориальные изменения после Первой мировой войны в 1918-1923 гг”.	0/2	

Тема 1.5. Хронология революционных событий 1917 г	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль – март. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.	2/0	
Тема 1.6. Первые революционные преобразования большевиков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	2/0	

Тема 1.7. ПЗ №2 Реформы большевиков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, работа с источниками “Декрет о мире”, “Декрет о земле”, “Декларация прав народов России”, “Декрет о национализации внешней торговли”, реорганизация системы общественного питания. «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) и организация столовых для трудящихся.	0/2	
Тема 1.8. Гражданская война	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне.	2/0	
Тема 1.9. Культура Советской России в период Гражданской войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности. Организация общественного питания по принципу «Фабрика – кухня». «Инструкции о порядке развертывания коммунального питания».	2/0	

Тема 1.10. ПЗ № 3 Революция и Гражданская война в России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Форма работы: групповая работа студентов.	0/2	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы (ч)		14/6	
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. НЭП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Отказ большевиков от “военного коммунизма” и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).	2/0	

Тема 2.2. Образование СССР	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы	2/0	
Тема 2.3. ПЗ № 4 Противоречия политики НЭПа	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.	0/2	
Тема 2.4. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Индустриализация в СССР. “Великий перелом”. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг.	2/0	

Тема 2.5. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. “Коммунистическое чванство”. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения	2/0	
Тем 2.6. ПЗ № 5 Культурная революция и «угар НЭПа»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ исторических песен об «успехах народного хозяйства»	0/2	

Тема 2.7. Версальско-Вашингтонская система	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. Борьба против угрозы фашизма. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах.	2/0	
Тема 2.8. Мир в 1920-е – 1930-е гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. “Потерянное поколение”: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	2/0	
Тема 2.9. ПЗ № 6 Мир в 1920-е – 1930-е гг	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	0/2	

Тема 2.10. СССР накануне Великой Отечественной войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии	2/0	
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы (ч)		18/2	
Тема 3.1. Причины и начало Второй мировой войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.	2/0	
Тема 3.2 Начало Второй мировой войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	2/0	

Тема 3.3. Причины Великой Отечественной Войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско- германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения.	2/0	
Тема 3.4. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.	2/0	

Тема 3.5. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Битва на Курской дуге. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.	2/0	
Тема 3.6. Культура в годы Великой Отечественной войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Человек и война: единство фронта и тыла. «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Повседневность военного времени. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Организация питания граждан в военный период. Система талонов. Блокадный хлеб.	2/0	

Тема 3.7. Победа СССР в Великой Отечественной войне	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.	2/0	
Тема 3.8. Завершающий период Великой Отечественной войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Итоги Великой Отечественной Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции.	2/0	
Тема 3.9. Завершение Второй мировой войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Изменение политической карты мира	2/0	
Тема 3.10. ПЗ № 7 Мир после Второй мировой войны	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с исторической картой	0/2	
Раздел 4. СССР в 1945 - 1991 годы. Послевоенный мир (ч)		20/6	

Тема 4.1. Организация Объединенных наций	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, Секретариат и Генеральный секретарь, Экономический и социальный совет, Международный суд. Функции и полномочия. Порядок комплектации. Порядок голосования.	2/0	
Тема 4.2. СССР в 1945 - 1953 гг.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Идеологическая кампания (1940-х - 1950-х гг.). Ужесточение административно-командной системы. Послевоенные репрессии. Борьба с космополитизмом. Начало холодной войны. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.	2/0	
Тема 4.3. СССР в период “Оттепели” (1953 - 1964 гг.)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Перемены после смерти И.В. Сталина. Внутрипартийная борьба за власть и победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Кризис доверия власти. Выступления населения. Причины отставки Н.С.Хрущева.	2/0	

Тема 4. 4. ПЗ № 8 Научно-техническая революция в СССР	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Студентам необходимо выделить основные направления развития советской науки в период 50-х - 60-х гг. и заполнить таблицу “Научные достижения СССР”:	2/0	
Тема 4.5. Мир во второй половине XX века. Начало Холодной войны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.	2/0	
Тема 4.6. Холодная война. Период “Разрядки”	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.	2/0	

Тема 4.7. СССР в период “Застоя” (1964 - 1984 гг.)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Застой. Теневая экономика. Новые тенденции в развитие общественного питания. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Кризис просоветских режимов.	2/0	
Тема 4.8. СССР в период “Перестройки” (1984 - 1991)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.	2/0	

Тема 4.9. Демократизация советской политической системы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.	2/0	
Тема 4.10. ПЗ № 9 Дискуссии о причинах распада СССР	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	С помощью исторических источников, интернет-ресурсов и дополнительной литературы, заполнить таблицу, а также высказать свое мнение о том, мог ли СССР продолжить свое существование? Аргументировать свой ответ.	0/2	

Тема 4.11. Распад СССР	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. Референдум о сохранении СССР. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене.	2/0	
Тема 4.12. Культура СССР в XX веке	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Государство и культура в XX веке. Развитие искусства, литературы, музыки, театра. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры. Основные деятели советской культуры XX века. Развитие науки и техники, основные достижения.	0/2	
Тема 4.13. ПЗ № 10 Культура СССР в XX веке	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	студент должен подготовить небольшой доклад с презентацией посвященный одному деятелю культуры или науки СССР XX века.	0/2	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 - 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации (ч)		30/4	

Тема 5.1. Политическое развитие России в 90-е годы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Политическая система в России в начале 1990-х гг. Политические последствия радикальных экономических реформ. Конфликт Верховного Совета и президента: основные этапы. События 3-4 октября 1993 г. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Новая политическая система России. Складывание многопартийности.	2/0	
Тема 5.2. Экономическое развитие России в 90-е годы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Либерализация цен. Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.	2/0	
Тема 5.3. ПЗ № 11 Новая политическая система России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	необходимо дать характеристику новой политической системы и многопартийности России в начале 1990-х гг. Заполнить таблицу «Основные политические партии и их программы»	0/2	

Тема 5.4. Первая и вторая Чеченские кампании	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Межнациональные конфликты 1992 г. Антидудаевская оппозиция У. Автурханова. Штурм Грозного силами оппозиции У. Автурханова. Операция по восстановлению конституционного порядка 1994 – 1996 гг. Террористические акты в Буденновске и Кизляре. Хасавюртовские соглашения. Межвоенный кризис в Чечне. Вторжение в Дагестан. Террористические акты августа 1999 г. Контртеррористическая операция 1999 – 2000 гг. Режим А. Кадырова и Р. Кадырова в Чечне. Радикальные движения в Чечне 2000-х гг. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике.	2/0	
Тема 5.5. Политическое развитие России в 2000-е	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Формирование новой политической ситуации в начале 2000-х гг. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Построение вертикали власти и гражданское общество. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика.	2/0	
Тема 5.6. Россия в начале XXI века: экономическое развитие	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания; появление сетей	2/0	

Тема 5.7. Россия в начале XXI века: социальное развитие	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.	2/0	
Тема 5.8. Россия в начале XXI века: внешняя политика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России.	2/0	

Тема 5.9. Политическое развитие России в 2010-е	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020).	2/0	
Тема 5.10 Повседневная жизнь современной России	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).	2/0	
Тема 5.11 Россия и страны СНГ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.	2/0	

Тема 5.12 Украинский вопрос	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.	2/0	
Тема 5.13 ПЗ № 12 Российская экономика в условиях коронавирусной пандемии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Экономические проблемы России в период пандемии. Состояние и развитие потенциала предприятий общественного питания в условиях пандемии коронавируса. Позитивные практики индустрии общественного питания Российской Федерации в условиях пандемии COVID-19. Современное состояние и тенденции развития кейтеринга в Российской Федерации.	2/0	
Тема 5.14 Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура	2/0	

Тема 5.15 ПЗ № 13 Мир и процессы глобализации в новых условиях	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа источниками и интернет-ресурсами. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.	0/2	
Консультации	**Содержание**	**4/0**	
	Консультации	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**4**	
Всего: (120ч)		**96/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. : ил. ISBN 978-5-09-120012-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

2. Мединский В. Р., Торкунов А. В.История. История России. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 447, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120013-3 (электр. изд.). – Текст : электронный.

3. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Моск ва : Просвещение, 2024. — 239, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120011-9 (электр. изд.). — Текст : электронный.

4. Мединский В. Р., Чубарьян А. О.История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120025-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. : ил. ISBN 978-5-09-120012-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

2. Мединский В. Р., Торкунов А. В.История. История России. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 447, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120013-3 (электр. изд.). – Текст : электронный.

3. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Моск ва : Просвещение, 2024. — 239, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120011-9 (электр. изд.). — Текст : электронный.

4. Мединский В. Р., Чубарьян А. О.История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120025-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов	Контрольная работа Выполнение практических заданий Дифференцированный на основании среднеарифметической оценок по основным контрольным точкам

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.04 Обществознание»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9
2.2. Содержание дисциплины 10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 22
3.1. Материально-техническое обеспечение 22
3.2. Учебно-методическое обеспечение 22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обществознание»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** В области духовно-нравственного воспитания: Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. В области трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы. Мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** Трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы. Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые логические действия: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Базовые исследовательские действия: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 3. Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Работа с информацией: Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества ПРб 5. Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях

ПК.6.3	**Личностные результаты должны отражать:** В области трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы. Мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: Выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** Духовно-нравственного воспитания: Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными регулятивными действиями: Самоорганизация: Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. Самоконтроль: Использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения. Уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: Внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей. Эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию. Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 7. Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ПК.6.4	**Личностные результаты должны отражать:** В области духовно-нравственного воспитания: Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. В области трудового воспитания: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Совместная деятельность: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: Принятие себя и других людей: Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности. Признавать свое право и право других людей на ошибки. Развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	ПРб 8. Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** Эстетического воспитания: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений. Способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства. Убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными коммуникативными действиями: Общение: Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни. Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	ПРб 7. Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

ОК 06	**Личностные результаты должны отражать:** Гражданского воспитания: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Духовно-нравственного воспитания: Осознание духовных ценностей российского народа. Патриотического воспитания: Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными регулятивными действиями: Эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: Самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе. Саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому. Внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей. Эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию. Социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 2. Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства ПРб 3. Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 5. Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 7. Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику ПРб 8. Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях ПРб 12. Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

ОК 09	**Личностные результаты должны отражать:** Ценности научного познания: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: Базовые исследовательские действия: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	44
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**84**	**88**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек и окружающий мир (ч)		6/12	
Тема 1.1. Сознание человека. Мировоззрение и ценности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03**
	Сознание человека - понятие. Характеристики сознания. Структура сознания. Формы общественного сознания. Понятие мировоззрение. Структура мировоззрения. Структура мировоззрения. Основные типы мировоззрения. Роль мировоззрения в жизни человека. Понятие ценность. Виды ценностей. Формирование ценностей. Иерархия ценностей.	2/0	
Тема 1.2. Пр/з №1. Способы познания окружающего мира	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Понятие познания. Структура процесса познания. Основные уровни познания. Чувственное познание. Рациональное познание. Виды познания. Методы познания. Взаимосвязь способов познания.	0/2	
Тема 1.3. Логика и ее законы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Понятие логики. Основные формы мышления: понятие, суждение, умозаключение. Основные законы логики. Закон тождества. Закон непротиворечия. Закон исключённого третьего. Закон достаточного основания. Виды логики. Значение логики. Софизм и примеры.	2/0	

Тема 1.4. Пр/з №2. Деятельность человека как способ существования личности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Деятельность человека и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие деятельности. Последствия деятельности человека. Савните два вида деятельности по предложенным критериям. Выберите пары из вариантов: -игра и труд; -учение и общение; -творчество и рутинная работа. Критерии для сравнения: -цель; -характер результата (материальный/нематериальный); -степень творчества; -влияние на развитие личности; -необходимость взаимодействия с другими людьми. Оформите результат в виде таблицы или краткого текста (150–200 слов). В конце укажите, какой вид деятельности, на ваш взгляд, сильнее влияет на становление личности и почему.	0/2	
Тема 1.5. Человек в системе социальных взаимодействий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Понятие социального взаимодействия. Признаки социального взаимодействия. Структура социального взаимодействия. Уровни социальных взаимодействий. Виды социальных взаимодействий. Социальные роли и статусы. Агенты социализации. Социальные группы и их влияние. Социальные нормы и санкции. Современные тенденции в социальных взаимодействиях.	2/0	
Тема 1.6. Пр/з №3. Социальная сфера общества	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, раздаточным материалом. Необходимо выполнить тестовые задания, связанные с социальной жизнью общества и человека в нем.	0/2	

Тема 1.7. Пр/з №4. Свобода и ответственность индивида	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо написать эссе на предложенные темы с приведением аргументов, подтверждающих собственную точку зрения.	0/2	
Тема 1.8. Пр/з №5. Семья в современном обществе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом и раздаточным материалом; необходимо выполнить 5 заданий на определение проблем современной семьи и путей их решения; определение обязанностей родителей и детей в семье; влияния общества на институт семьи.	0/2	
Тема 1.9. Пр/з №6. Демографическая ситуация в РФ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Ответить на вопросы, связанные с демографической ситуацией в РФ; в процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами (сайты со статистическими данными государственных и муниципальных органов власти).	0/2	
Раздел 2. Культура. Искусство (ч)		4/2	
Тема 2.1. Как музеи сохраняют историю	**Содержание**	**2/0**	**ОК 09**
	Сбор и документирование информации и предметов, обеспечение физической сохранности экспонатов, исследование и интерпретация экспозиций, экспозиционная работа, образование через экскурсии, использование современных технологий в музеях, сохранение нематериального наследия.	2/0	

Тема 2.2. Театр. Кино. Музыка. Библиотеки	**Содержание**	**2/0**	
	Театр: понятие, репертуар, театральные здания, значимость в современном мире; кино: документальная хроника, художественные фильмы, экранизации литературы, авторское кино, роль кино в современном мире; музыка: музыкальные произведения, музыкальные формы и стили; библиотеки: методы сохранения информации.	2/0	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
Тема 2.3. Пр/з №7. Мировые произведения искусства	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо с помощью Интернет-ресурсов найти информацию о 9 мировых произведениях искусства, и заполнить таблицу «Мировые произведения искусства»: название, автор, год/время создания, основную идею создания произведения.	0/2	**ОК 01** **ОК 09** **ПК.6.2**
Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе (ч)		4/8	
Тема 3.1. Экономика как наука и хозяйство	**Содержание**	**2/0**	
	Роль экономики в жизни общества. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем: традиционная, рыночная, командная, смешанная. Факторы производства. Понятие спроса и предложения в экономике. Мотивы приобретения товаров и услуг покупателями.	2/0	**ОК 01**
Тема 3.2. Банковская система. Финансовые услуги и страхование	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01**
	Прикладной модуль. Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Финансовая грамотность в области банковской системы: расчет депозитных и кредитных продуктов банков. Понятие ликвидности.	2/0	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**

Тема 3.3. Пр/р №8. Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. В процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо решить 5 задач по расчету кредитных и депозитных продуктов различных банков, а также поиску информации о банках в открытых источниках.	0/2	
Тема 3.4. Пр/р №9 Рыночный механизм	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Государство как рыночный субъект. Принципы и цели государственного регулирования. Общественные блага и спрос на них. Безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. необходимо ответить на открытые вопросы, решить задачи по расчету уровня безработицы, числа занятых и безработных, а также найти информацию о поварском и кондитерском рынке труда в открытых источниках.	0/2	
Тема 3.5. Предпринимательская деятельность	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.2**
	Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Экономическая сущность и воспроизводство основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Виды оценки и методы переоценки основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Понятие оборотного капитала: роль, состав и структура. Понятие материальных ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов. Состав, структура оборотных средств. Собственные и заемные оборотные средства. Определение потребности в оборотном капитале.	0/2	

Тема 3. 6. Пр/р №10. Расчет показателей деятельности предприятия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль. В процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи на определение показателей эффективности деятельности фирмы, расчет рентабельности предприятия.	0/2	
Раздел 4. Политическая жизнь общества (ч)		4/6	
Тема 4.1. Политическая система общества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Сущность и специфика политических отношений. Основные цели политики. Политические интересы и политические институты. Сущность и структура политической власти. Осуществление власти. Политическая система общества. Происхождение и сущность государства. Функции государства. Формы государства: форма правления и формы государственного устройства. Государственный суверенитет	2/0	
Тема 4.2. Пр/р №11. Политическая идеология	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: необходимо указать основные ценности и идеи для каждой идеологии, привести примеры партий/движений: консерватизм, социализм, социал демократизм, либерализм, коммунизм.	0/2	
Тема 4.3. Органы государственной власти в РФ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Законодательная, исполнительная, судебная ветви власти. Президент. Федеральное собрание. Государственная Дума. Совет Федерации. Принятие законопроектов. Правительство РФ. Конституционный суд. Верховный суд. Полномочия органов государственной власти.	2/0	

Тема 4.4. Пр/р №12. Политические партии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Необходимо создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму и выступить с политическими лозунгами перед аудиторией.	0/2	
Тема 4.5. Пр/р №13. Избирательная система	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Необходимо разработать агитационную кампанию партии, проголосовать в соответствии с типом выбранной избирательной системы, подсчитать голоса.	0/2	
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации (ч)		6/8	
Тема 5.1. Право в системе социальных норм	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.6.3**
	Система социальных норм, ее состав. Понятие и признаки, права. Теории происхождения права. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Сферы действия норм права и морали. Особенности действия норм права: во времени; в пространстве; Специфика действия норм права в современную эпоху. Правовое регулирование общественных отношений в РФ.	2/0	
Тема 5.2. Пр/р №14. Юридическая ответственность	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль. Решение заданий и моделирование практических ситуаций по видам юридической ответственности на основании подготовленных презентаций.	0/2	

Тема 5.3. Основы Конституционного права РФ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01**
	Конституционное право, как отрасль российского права. Понятие Конституции РФ. Юридические признаки Конституции РФ как Основного закона. Особые свойства Конституции РФ. Структура Конституции: преамбула; основы конституционного строя РФ; права и свободы человека и гражданина; федеративное устройство; Президент РФ; Федеральное Собрание РФ; Правительство РФ; судебная власть РФ. Местное самоуправление. Конституционные поправки и пересмотр Конституции.	2/0	
Тема 5.4. Пр/р №15. Правовое регулирование трудовых правоотношений	**Содержание**	**0/2**	**ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль. Понятие трудового права. Понятие трудовых правоотношений. Участники трудовых отношений, их права и обязанности: работники; работодатели. Трудовой договор.	0/2	
Тема 5.5. Налоговое право	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Прикладной модуль. Понятие налоговое право; предмет налогового права; принципы налогового права: законность, всеобщность и равенство, отсутствие дискриминации, экономическое основание, презумпция толкования в пользу налогоплательщика, единство экономического пространства; источники налогового права; субъекты налогового права, ответственность и защита прав.	2/0	
Тема 5.6. Пр/р №16. Административная ответственность	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Заполнить таблицу «Административные правонарушения»	0/2	

Тема 5.7. Пр/р №17. Процессуальное право	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль. Понятие, предмет и метод процессуального права, отрасли процессуального права, источники процессуального права в РФ, участники процессуальных отношений. Работа с раздаточным материалом: определение вида процесса. Определите, к какому виду процесса относится каждая ситуация (гражданский, уголовный, административный, арбитражный, конституционный). Кратко обоснуйте свой выбор, указав предмет спора и основных участников. Примеры ситуаций: -Гражданин оспаривает штраф ГИБДД за превышение скорости. -Компания подаёт иск к конкуренту за нарушение авторских прав на программное обеспечение. -Прокуратура возбуждает дело по факту кражи. -Супруги обращаются в суд для раздела имущества при разводе. -Предприниматель обжалует решение налоговой инспекции о доначислении налогов. -Гражданин подаёт заявление о признании его банкротом. -Работник оспаривает увольнение в суде.	0/2	
Раздел 6. Глобальные проблемы человечества (ч)		2/2	
Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Цели устойчивого развития (ЦУР); экологические проблемы: изменение климата, загрязнение окружающей среды, отходы, деградация экосистем; социальные вызовы: продовольственная безопасность, неравенство; экономические трудности: зависимость от невозобновляемых ресурсов, финансовые барьеры; технологические и культурные препятствия: цифровизация, культура потребления.	2/0	

Тема 6.2. Пр/р №18. Решение глобальных проблем человечества	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: №1 – заполнить таблицу «Глобальные проблемы человечества и пути их решения», №2 – привести примеры взаимовлияния современных проблем человечества.	0/2	
Раздел 7. Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты (ч)		4/4	
Тема 7.1. Российская цивилизация. Государственный суверенитет	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Понятие государственного суверенитета, виды суверенитета, особенности российской цивилизации как основы суверенитета, историческая эволюция суверенитета в России, компоненты современного российского суверенитета, механизмы защиты суверенитета в современной России, взаимосвязь цивилизации и суверенитета.	2/0	
Тема 7.2. Пр/р №19. Россия в глобальной экономике	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Масштабы экономики России и место в мире, роль в международной торговле, интеграция и сотрудничество. Работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: анализ внешней торговли России. Необходимо подготовить аналитический обзор «Внешняя торговля России: структура и динамика (2020–2025 гг.) 1.Составьте таблицу по данным экспорта и импорта России за 2020 и 2025 годы используя официальные источники: Росстат, Банк России, Всемирный банк).	0/2	
Тема 7.3. Россия – социальное государство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Основные принципы социальной политики РФ, основные направления социальной политики: поддержка семьи и детства, пенсионное обеспечение, здравоохранение, образование, трудовые гарантии, жилищная политика, Механизмы реализации социальной политики.	2/0	

Тема 7.4. Пр/р №20. Защита государственных интересов России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: создайте информационную памятку «Вклад гражданина в защиту государственных интересов РФ». Выберите 1 направление (информационная безопасность, экологическая безопасность, патриотическое воспитание, поддержка экономики). Определите 3–4 конкретных действия, которые может предпринять обычный гражданин для защиты интересов страны в этой сфере. Оформите памятку в виде буклета (А4, 2–4 блока) или постера.	0/2	
Раздел №8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в. (ч)		4/4	
Тема 8.1. Международные отношения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09**
	Понятие международных отношений, участники международных отношений (акторы), виды международных отношений: Политика, Экономика, Культура, Наука и технологии, Безопасность, Экология, понятие дипломатии, современные проблемы международных отношений.	2/0	
Тема 8.2. Пр/р №21. Биполярный мир и холодная война	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: подберите 8–10 ключевых событий периода холодной войны. Для каждого события укажите: дату; краткое описание (3–4 предложения); значение для развития холодной войны. Оформите в виде ленты времени. В конце сделайте вывод (5–7 предложений): как эти события повлияли на формирование биполярного мира?	0/2	

Тема 8.3. Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Однополярный (униполярный) мир: понятие, признаки, примеры; движение к многополярности (полицентричности), факторы движения к многополярности, определение справедливого миропорядка, механизмы достижения справедливого миропорядка, принципы справедливого миропорядка, противопоставление однополярного и многополярного мира.	2/0	
Тема 8.4. Пр/р №22. Дифференцированный годовой зачет по дисциплине	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	В процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи и выполнить тестовые задания по всем пройденным темам.	0/2	
Консультации (ч)		4/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Подготовка к дифференцированному годовому зачету	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Индивидуальная работа со студентами	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**4**	
Всего: (84ч)		**38/46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Истории, обществознания, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.] ; подред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. ISBN978-5-09-116774-0 (электр. Изд.). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Обществознание : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.] ; подред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. ISBN978-5-09-116774-0 (электр. Изд.). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества Студент раскрывает и поясняет причинно-следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами Студент анализирует нормативно- правовые акты различного уровня Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем Студент работает с электронными источниками информации Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм	Тестирование Выполнение практические задания Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.05 География»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10
2.2. Содержание дисциплины 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 25
3.1. Материально-техническое обеспечение 25
3.2. Учебно-методическое обеспечение 25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«География»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития..

Дисциплина «География» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК.1.4	**Личностные результаты должны отражать:** Формирование умения адаптировать кулинарную и кондитерскую продукцию, производимую предприятием, к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 12. Использование навыков адаптации производимой кулинарной и кондитерской продукции к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира, при учёте национальных и религиозно-культурных особенностей местного населения

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ПК.2.8	**Личностные результаты должны отражать:** Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 13. Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

ПК.5.6	**Личностные результаты должны отражать:** Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 14. Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК.6.1	**Личностные результаты должны отражать:** Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 15. Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

ОК 07	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления

ОК 09	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	26
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**78**	**52**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание (ч)		2/0	
Введение	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 09**
	Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2/0	
Раздел 1. Общая характеристика Мира (ч)		24/20	

Тема 1.1. Современная политическая карта Мира	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09**
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	2/0	
Тема 1.2 Пз № 1 «Ознакомление с политической картой Мира»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, определить страны с различными формами правления и административно-территориальным устройством	0/2	
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.2.8** **ПК.6.1**
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	2/0	

Тема 1.4 Пз №2 Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, определить степень ресурсообеспеченности выбранных стран.	0/2	
Тема 1.5 Пз №3 Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.4** **ПК.2.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, выявить и обозначить регионы с неблагоприятной экологической ситуацией.	0/2	
Тема 1.6 География населения Мира	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения.	2/0	

Тема 1.7 География населения Мира	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2/0	
Тема 1.8 Пз № 4 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран.	0/2	
Тема 1.9 Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2/0	

Тема 1.10 Пз № 5 Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки	0/2	
Тема 1.11. Пр № 6 Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил	**Содержание**	**0/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4**
Тема 1.12. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4**
	Прикладной модуль: Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии	2/0	
Тема 1.13. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.2.8**
	Прикладной модуль:Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии	2/0	

Тема 1.14. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.6.1**
	Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты.	2/0	
Тема 1.15. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4**
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2/0	

Тема 1.16. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.4**
	География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной гостиничной индустрии. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной индустрии гостиничных услуг и общественного питания.	2/0	
Тема 1.17. Пр № 7 Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.2.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки.	0/2	
Тема 1.18. Пр № 8 Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы.	0/2	
Тема 1.19. Пр № 9 Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы.	0/2	

Тема 1.20. Пр № 10 Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.4 ПК.5.6 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки.	0/2	
Тема 1.21. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.4 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Прикладной модуль: Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки	2/0	
Тема 1.22. Мировое хозяйство	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.4 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Прикладной модуль: Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки	2/0	
Тема 1.23. Пр № 11 Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК.1.4 ПК.5.6 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя текст задания и прилагаемые карты, определить рейтинги стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья и услуг.	0/2	
Раздел 2. Региональная характеристика Мира (ч)		18/4	

Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Зарубежной Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура.	2/0	
Тема 2.2. Пр № 12 Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Западной Европы, по выбору студентов	0/2	

Тема 2.3. Зарубежная Азия	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.2.8**
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий индустрии гостеприимства в странах Зарубежной Азии. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура	2/0	
Тема 2.4. Пр № 13 Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов	0/2	
Тема 2.5. Африка	**Содержание**	**0/0**	**ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. Развитие и размещение предприятий общественного питания в странах Африки Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования ея политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки.	0/0	

Тема 2.6. Африка	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Прикладной модуль. Практическая работа № ПМ1 «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» Содержание практической работы: используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Алжире.	2/0	
Тема 2.7. Африка	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03**
	Прикладной модуль. Практическая работа № ПМ2 «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» Содержание практической работы: используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Египте.	2/0	
Тема 2.8. Страны Северной и Латинской Америки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.2.8** **ПК.6.1**
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Северной Америке. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы США.	2/0	

Тема 2.9. Страны Северной и Латинской Америки	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы Канады. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Индустрии международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Латинской Америке.	2/0	
Тема 2.10. Страны Северной и Латинской Америки	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Прикладной модуль. Практическая работа № ПМ 3 «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» Содержание практической работы: используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Бразилии и Мексике.	2/0	
Тема 2.11. Страны Северной и Латинской Америки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03**
	Прикладной модуль. Практическая работа № ПМ 3 «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» Содержание практической работы: используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Чили и Уругвае.	2/0	

Тема 2.12. Австралия и Океания. Россия в современном Мире	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.1.4**
	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Австралии и Океании. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий общественного питания в России	2/0	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества (ч)		6/0	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Роль географии в решении глобальных проблем человечества.	2/0	

Тема 3.2. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.1.4** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.	2/0	
Тема 3.3. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	**Содержание**	**2/0**	
	Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий общественного питания на глобальные проблемы.	2/0	
Дифференцированный зачёт	**Содержание**	**0/0**	
	Дифференцированный зачёт	0/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (78ч)		**50/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Географии, страноведения, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий Ю.Н. .География : 10-й класс : базовый и углублённый уровни : учебник : издание в pdf-формате / Ю.Н. Гладкий, В.В.Николина. — 7-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 271, [1] с. : ил., карты. — (Полярная звезда). ISBN 978-5-09-124887-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гладкий Ю.Н. .География : 10-й класс : базовый и углублённый уровни : учебник : издание в pdf-формате / Ю.Н. Гладкий, В.В.Николина. — 7-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2025. — 271, [1] с. : ил., карты. — (Полярная звезда). ISBN 978-5-09-124887-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями. - Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами. - Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно- правовые акты различного уровня. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах. - Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях. - Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры. - Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества. - Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов. - Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе. - Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из различных источников, касающуюся глобальных проблем. - Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе. - Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества. - Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений. - Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания. - Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира. - Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире. - Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений. - Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ. - Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет. - Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти. - Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ. - Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе. - Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	Тестирование Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет в виде тестирования

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

Рабочая программа дисциплины «ООД.06 Иностранный язык»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 26

3.1. Материально-техническое обеспечение 26

3.2. Учебно-методическое обеспечение 26

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной; развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка..

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов ПРб 2. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера ПРб 4. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку ПРб 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) ПРб 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

ПК.1.1	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 12. Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести диалог при в профессиональных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные профессиональные термины с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать состав товара/продукта и понимать представленную в них информацию; ПРб 13. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные термины с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. ПРб 14. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий. Знание и понимание основных значений изученных профессиональных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.
ОК 02	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 3. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям ПРб 6. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку ПРб 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) ПРб 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК.1.4	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 12. Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести диалог при в профессиональных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие отдельные профессиональные термины с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать состав товара/продукта и понимать представленную в них информацию; ПРб 13. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные термины с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. ПРб 14. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий. Знание и понимание основных значений изученных профессиональных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 5. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей ПРб 6. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку ПРб 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 4. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 6. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку ПРб 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) ПРб 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	156	156
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	12	0
Всего	**168**	**312**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Иностранный язык для коммуникации (ч)		0/6	
Тема 1.1 Повседневная жизнь. Вводное занятие	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование.	0/2	
Тема 1.2 Место иностранного языка в повседневной жизни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь и место иностранного языка в ней. Устное собеседование по теме. Глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях	0/2	
Тема 1.3 Важность изучения иностранного языка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: роль иностранного языка в современном мире. Устное собеседование по теме.	0/2	
Раздел 2. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека (ч)		0/10	

Тема 2.1 Приветствие, прощание. Представление себя и других людей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии». Количественные и порядковые числительные.	0/2	
Тема 2.2 Я и моя семья	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи», отношение поколений в семье, традиции. Глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных).	0/2	
Тема 2.3 Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	2. Знакомство с лексикой по теме: ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.).	0/2	
Тема 2.4 Внешность, личные качества. Описание характера человека	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности, внешний вид». Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные	0/2	
Тема 2.5 Повседневная жизнь	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно» Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени)	0/2	

Раздел 3. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы (ч)		0/12	
Тема 3.1 Досуг. Хобби	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, хобби». Модальный глагол can	0/2	
Тема 3.2 Рабочий день и свободное время	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи». Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге). Предлоги времени	0/2	
Тема 3.3 Организация досуга	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Организация досуга. Виды досуга. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.	0/2	
Тема 3.4 Мои друзья, занятия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Мои друзья, занятия». Степени сравнения прилагательных и их правописание.	0/2	
Тема 3.5 Волонтерская деятельность и волонтерские организации.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: волонтерская деятельность и волонтерские организации в России и за рубежом	0/2	

Тема 3.6 Активный и пассивный отдых	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Активный и пассивный отдых и его виды	0/2	
Раздел 4. Условия проживания в городской и сельской местности (ч)		0/12	
Тема 4.1 Особенности проживания в городе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу\сельской местности». Предлоги направления. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.)	0/2	
Тема 4.2 Особенности проживания в сельской местности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Особенности проживания в сельской местности, преимущества и недостатки проживания в сельской местности.	0/2	
Тема 4.3 Инфраструктура	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Общественный транспорт, прогулка на автобусе, на трамвае и троллейбусе, проезд на метро». Наречия, обозначающие направление. Специальные вопросы	0/2	

Тема 4.4 Как спросить и указать дорогу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов». Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?);	0/2	
Тема 4.5 Описание здания. Интерьер	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения». Оборот there is/are	0/2	
Тема 4.6 Моя улица, описание инфраструктуры	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Моя улица, природное окружение (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.)	0/2	
Раздел 5. Покупки: одежда, обувь, продукты питания (ч)		0/8	
Тема 5.1 Виды магазинов. Ассортимент товаров	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Магазины Великобритании, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебобулочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты». Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Наречия few, a few, little, a little, much, many, a lot of.	0/2	

Тема 5.2 Совершение покупок в продуктовом магазине	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты». Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными	0/2	
Тема 5.3 Совершение покупок в магазине одежды, обуви	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу». Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; арифметические действия и вычисления	0/2	
Тема 5.4 Совершение покупок в онлайн-магазине	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.).	0/2	
Раздел 6. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача (ч)		0/12	
Тема 6.1 Физическая культура и спорт	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Великобритании. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Великобритании. Известные спортсмены». Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени)	0/2	

Тема 6.2 Еда полезная и вредная	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда». Множественное число существительных	0/2	
Тема 6.3 Забота о здоровье	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда». Множественное число существительных	0/2	
Тема 6.4 Заболевания и их лечения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение». Правильные и неправильные глаголы	0/2	
Тема 6.5 Здоровый образ жизни. Режим труда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Здоровый образ жизни и режим труда новый грамматический материал Used to + Infinitive structure.	0/2	
Тема 6.6 Борьба со стрессом	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Борьба со стрессом, новый грамматический материал Used to + Infinitive structure.	0/2	
Раздел 7. Туризм. Виды активного отдыха. Страны изучаемого языка (ч)		0/12	

Тема 7.1 Почему люди путешествуют	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий». Неопределенные местоимения	0/2	
Тема 7.2 Путешествие на поезде	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде». Образование степеней сравнения наречий	0/2	
Тема 7.3 Путешествие на самолёте	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля». Инфинитив, его формы; наречия места	0/2	
Тема 7.4 Бронирование онлайн	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с новой лексикой по теме: в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.).	0/2	

Тема 7.5 Великобритания. Географическое положение и достопримечательности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Великобритания, географическое положение, природа, климат, рельеф Великобритании, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Великобритании. Достопримечательности». Артикли с географическими названиями	0/2	
Тема 7.8 США. Географическое положение и достопримечательности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с США, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as	0/2	
Раздел 8. Россия (ч)		0/10	
Тема 8.1 Географическое положение, климат, население России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой». Артикли с географическими названиями	0/2	
Тема 8.2 Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события». Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)	0/2	

Тема 8.3 Москва - столица России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as	0/2	
Тема 8.4 Моя малая Родина — чем мы гордимся	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Моя малая Родина. Сравнительные обороты than, as…as, not so … as	0/2	
Тема 8.5 Традиции народов России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды, связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России»	0/2	
Раздел 9. Иностранный язык для специальных целей (ч)		0/12	
Тема 9.1 Природа и экология. Природные и физические явления	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.).	0/2	
Тема 9.2 Защита окружающей среды	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: экология (pollution, exhaust, noise, etc.).	0/2	

Тема 9.3 Загрязнение океана	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Загрязнение океана. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	0/2	
Тема 9.4 Вырубка леса и загрязнение воздуха	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Вырубка лесов и загрязнение воздуха. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	0/2	
Тема 9.5 Проблемы экологии. Стихийные бедствия.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Проблемы экологии и стихийные бедствия.	0/2	
Тема 9.6 Природные ресурсы. Сохранение флоры и фауны	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Природные ресурсы. Сохранение флоры и фауны	0/2	
Раздел 10. Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии (ч)		0/14	
Тема 10.1 Английский язык в сфере общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по специальности обшественное питание, обучение по специальности, прохождение практики». Герундий.	0/2	

Тема 10.2 Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Герундий	0/2	
Тема 10.3 Специфика работы специалиста	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Работа специалиста сферы общественного питания». Инфинитив	0/2	
Тема 10.4 Основные принципы деятельности специалиста	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий общественного питания». Времена Future.	0/2	
Тема 10.5 Основные профессиональные качества работника сферы общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества работника сферы общественного питания». Резюме	0/2	
Тема 10.6 Альтернативы в продолжение образования. Высшая школа. Университет.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения (написание деловых писем); чтение инструкций.	0/2	
Тема 10.7 Дистанционное образование: преимущества и недостатки	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения (написание деловых писем); чтение инструкций.	0/2	
Раздел 11. Государственные учреждения, бизнес и услуги (ч)		0/10	

Тема 11.1 Экономика России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия». Времена Simple	0/2	
Тема 11.2 Государственные учреждения России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений, бизнеса и услуг». Времена Continuous	0/2	
Тема 11.3 Работа учреждений в сфере общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений в сфере общественного питания». Времена Perfect Continuous	0/2	
Тема 11.4 Услуги. Документация	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях сферы общественного питания. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Времена Perfect Continuous	0/2	
Тема 11.5 Онлайн услуги	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Лексика: экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.); финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.). Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	0/2	
Раздел 12. Искусство и культура (ч)		0/12	

Тема 12.1 Культура. Искусство	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Культура и искусство в России и за рубежом. Причастие 1 и 2 типа	0/2	
Тема 12.2 Живопись	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Живопись в России и за рубежом. Причастный оборот	0/2	
Тема 12.3 Архитектура	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Архитектура России и зарубежных стран. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени	0/2	
Тема 12.4 Музыка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Музыка в России и за рубежом. Взаимные и вопросительные местоимения	0/2	
Тема 12.5 Музеи	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Музеи России и зарубежных стран	0/2	
Тема 12.6 Театр	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: Театр в России и за рубежом (theatre, stage, play etc.)	0/2	
Раздел 13. Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи (ч)		0/10	

Тема 13.1 Достижения науки в России в пищевой промышленности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в пищевой промышленности в России». Страдательный залог	0/2	
Тема 13.2 Достижения науки в стране изучаемого языка в пищевой промышленности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в пищевой промышленности за рубежом». Страдательный залог	0/2	
Тема 13.3 Современные информационные технологии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Прямая и косвенная речь	0/2	
Тема 13.4 Новинки в ИКТ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Новинки в ИКТ». Прямая и косвенная речь	0/2	
Тема 13.5 ИКТ в профессиональной деятельности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Согласование времен	0/2	
Раздел 14. Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в сферу туризма и гостеприимства (ч)		0/6	

Тема 14.1 История пищевой промышленности в России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы пищевой промышленности в России. Известные рестораторы России». Условные предложения	0/2	
Тема 14.2 Известные рестораторы и шеф-повара в России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения	0/2	
Тема 14.3 Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом и их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения	0/2	
Раздел 15. Деловое общение (ч)		0/10	
Тема 15.1 Публичное выступление	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Публичные выступления». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля	0/2	
Тема 15.2 Искусство эффективных презентаций	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Искусство эффективных презентаций». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля	0/2	

Тема 15.3 Продвижение в СМИ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля	0/2	
Тема 15.4 Публикации в СМИ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля	0/2	
Тема 15.5 Работа в команде	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде». Чек-лист эффективной работы в команде.	0/2	
Консультации (ч)		0/6	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Иностранный язык для специальных целей	0/2	
Консультация по теме: Систематизация лексического материала	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Систематизация лексического материала	0/2	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Актуализация пройденного грамматического материала	0/2	

Промежуточная аттестация (ч)		0/6	
Экзамен	**Содержание**	**0/6**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/6**	
	Экзамен	0/6	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего: (168ч)		**0/168**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьева О. В. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 248 с. - ISBN 978-5-09-124876-0. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398400/reading. - Текст: электронный.

2. Афанасьева О. В. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 256 с. - ISBN 978-5-09-124878-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398403/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Афанасьева О. В. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 248 с. - ISBN 978-5-09-124876-0. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398400/reading. - Текст: электронный.

2. Афанасьева О. В. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 256 с. - ISBN 978-5-09-124878-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398403/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- владение основными видами речевой деятельности; - умение вести разного вида диалоги; - умение создавать устные связные монологические высказывания; - умение воспринимать на слух и понимать аутентические тексты; - умение читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов; - умение заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - умение писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - умение создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой; - владение фонетическими навыками; - знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования; - умение выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - умение владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц; - умение владеть навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - умение владеть социокультурными знаниями и умениями; - умение владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации; - умение сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).	Тестирование Контрольная работа Монолог Диалог Перевод текста Доклад Эссе Написание резюме Промежуточная аттестация в форме экзамена: письменная и устная форма

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

Рабочая программа дисциплины «ООД.07 Математика»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9
2.2. Содержание дисциплины 10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: - формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся; - подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики как части общей культуры человечества; - развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики; - формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других дисциплин, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты..

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинённого персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями	- Уметь описывать явления реального мира на математическом языке - Иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений ПРб 3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира ПРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК.6.3	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчинённого персонала	- Иметь представление об основных понятиях математического анализа и их свойствах - Уметь характеризовать поведение функций, использовать полученные знания для описания и анализа реальных зависимостей

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений ПРб 3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира ПРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК.6.4	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	− Иметь представление о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин - Владеть методами доказательств и алгоритмов решения, уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
ПК.6.5	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	− Владеть стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - Владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах - Уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире - Применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием - Владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира ПРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 07	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира ПРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	156	60
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	6	0
Всего	**162**	**120**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Повторение (ч)		8/4	
Тема 1.1. Содержание предмета и мотивация его изучения. Проценты.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики. Проценты. Три основные задачи на проценты. Главная задача на проценты. Основное свойство пропорции. Нахождение неизвестного члена пропорции.	2/0	
Тема1.2. Пз №1 Решение линейных и квадратных уравнений и неравенств.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Равносильность уравнений, неравенств. Линейные и квадратные уравнения. Основные приёмы их решения. Линейные и квадратные неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств.	0/2	

Тема1.3. Пз №2 Решение дробно-рациональные уравнений и неравенств.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Дробно-рациональные уравнения. Основные приёмы их решения. Дробно-рациональные неравенства. Основные приёмы их решения (метод пропорций; приведение правой части уравнения к нулю).	0/2	
Тема1.4. Задачи на составление уравнений и систем уравнений.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики.	2/0	
Тема1.5. Иррациональные уравнения, их решение.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Иррациональные уравнения, приёмы их решение. Область определения уравнения.	2/0	
Тема1.6. Контрольная работа №1.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	Задачи на проценты. Уравнения и неравенства. Системы уравнений.	2/0	
Раздел 2 Функция, её свойства и графики (ч)		2/2	
Тема 2.1. Числовая функция: определение, свойства, способы задания.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07** **ПК.6.3**
	Числовая функция. Свойства функции: область определения и множество значений, монотонность, ограниченность, чётность, нечётность, периодичность функции. Способы задания функции.	2/0	

Тема 2.2. Пз №3 Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций (параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой y = x, растяжение и сжатие вдоль осей координат). Сложная функция. Область определения и область значений функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.	0/2	
Раздел 3 Показательная, Логарифмическая и степенная функции (ч)		14/10	
Тема 3.1. Степень с произвольным действительным показателем.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	Степень с произвольным действительным показателем и её свойства. Свойства степеней.	2/0	
Тема 3.2. Пз №4 Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	0/2	
Тема 3.3. Понятие логарифма, свойства логарифма, десятичные и натуральные логарифмы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию.	2/0	

Тема 3.4. Пз№5 Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Применение свойств логарифма к преобразованию и вычислению значений логарифмических выражений.	0/2	
Тема 3.5. Показательная функция, её свойства и график.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	Определение показательной функции. Графики показательной функции для оснований a>1 и 0<a<1.	2/0	
Тема 3.6. Логарифмическая функция, её свойства и график.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 07**
	Определение логарифмической функции. Графики логарифмической функции для оснований a>1 и 0<a<1.	2/0	
Тема 3.7. Пз № 6 Построение графиков показательных и логарифмических функций.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Построение графиков показательных и логарифмических функций для различных оснований. Схематическое изображение графиков.	0/2	
Тема 3.8. Показательные уравнения. Простейшие показательные неравенства.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Показательные уравнения. Стандартный вид показательного уравнения. Основные приёмы решения показательных уравнений. Простейшие показательные неравенства.	2/0	

Тема 3.9. Пз № 7 Решение показательных уравнений и неравенств.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение показательных уравнений и простейших показательных неравенств.	0/2	
Тема 3.10. Логарифмические уравнения. Простейшие логарифмические неравенства.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	Логарифмические уравнения. Стандартный вид логарифмического уравнения. Основные приёмы решения логарифмических уравнений. Простейшие логарифмические неравенства.	2/0	
Тема 3.11. Пз № 8 Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение логарифмических уравнений и простейших логарифмических неравенств.	0/2	
Тема 3.12. Контрольная работа №2.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.6.5**
	Обобщение по разделу «Показательная, логарифмическая и степенная функции». Выполнение контрольной работы.	2/0	
Раздел 4 Тригонометрические функции (ч)		12/6	
Тема 4.1. Тригонометрические функции числового аргумента, их знаки, значения.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс угла. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Практическое значение тригонометрии.	2/0	

Тема 4.2. Пз №9 Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество и его следствия.	0/2	
Тема 4.3. Формулы сложения и формулы двойного угла. Формулы приведения.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Формулы приведения. Чётность и нечётность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного угла.	2/0	
Тема 4.4. Формулы суммы и разности одноимённых тригонометрических функций. Формулы половинного угла.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Формулы половинного угла. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.	2/0	
Тема 4.5. Пз №10 Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений.	0/2	
Тема 4.6. Тригонометрические функции y=sin x, y=cos x, y=tg x, их свойства и графики.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Свойства и графики тригонометрических функций. Построение графиков с помощью геометрических преобразований (сдвига и деформации).	2/0	
Тема 4.7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05**
	Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства.	2/0	

Тема 4.8. Пз № 11Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степеней. Решение тригонометрических неравенств.	0/2	
Тема 4.9. Контрольная работа №3.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03**
	Обобщение по разделу «тригонометрические функции». Выполнение контрольной работы.	2/0	
Раздел 5 Дифференциальное исчисление (ч)		6/4	
Тема 5.1. Производная функции. Основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03**
	Производная, ее геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Производная степенной функции с натуральным показателем. Производная тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции. Производные показательной и логарифмической функций.	2/0	
Тема 5.2. Пз № 12 Решение примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение разных примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	0/2	
Тема 5.3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольше и наименьшие значения функции.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ПК.6.4**
	Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке.	2/0	

Тема 5.4. Пз № 13 Исследование функции на экстремум и наибольшие, наименьшие значения.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Алгоритм исследования функции с помощью производной. Описание реальных процессов с помощью производной.	0/2	
Тема 5.5. Контрольная работа №4.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Обобщение по разделу «Дифференциальное исчисление». Выполнение контрольной работы.	2/0	
Раздел 6 Интегральное исчисление (ч)		6/12	
Тема 6.1. Первообразная. Неопределённый интеграл. Формулы интегрирования.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства. Формулы интегрирования. Нахождение неопределённого интеграла.	2/0	
Тема 6.2. Пз № 14 Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования с использованием формул и правил интегрирования.	0/2	
Тема 6.3. Пз № 15 Решение неопределённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение неопределённых интегралов путём предварительных алгебраических преобразований.	0/2	

Тема 6.4. Определённый интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Определённый интеграл и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла. Способы вычисления определённого интеграл.	2/0	
Тема 6.5. Пз № 16 Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования по формуле Ньютона-Лейбница.	0/2	
Тема 6.6. Пз № 17 Решение определённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение определённых интегралов с использованием алгебраических преобразований.	0/2	
Тема 6.7. Пз № 18 Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла. Решение прикладных задач с помощью определённого интеграла.	0/2	
Тема 6.8. Пз № 19 Решение примеров по всей теме.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение определённых интегралов с использованием различных методов.	0/2	

Тема 6.9. Контрольная работа №5.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07**
	Обобщение по разделу «Интегральное исчисление». Выполнение контрольной работы.	2/0	
Раздел 7 Векторы и координаты (ч)		4/2	
Тема 7.1. Векторы в пространстве. Действия над векторами.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07**
	Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами. Разложение вектора на составляющие. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве.	2/0	
Тема 7.2. Метод координат в пространстве.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07**
	Действия над векторами, заданными координатами. Формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками.	2/0	
Тема 7.3. Пз № 20 Решение задач по всему разделу.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач с применением метода координат в пространстве.	0/2	
Раздел 8 Прямые и плоскости в пространстве (ч)		8/8	
Тема 8.1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.5**
	Аксиомы стереометрии и простейшие следствия из них. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямой и плоскости. Решение задач с практическим содержанием.	2/0	

Тема 8.2. Параллельность двух плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей. Решение задач с практическим содержанием.	2/0	
Тема 8.3. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью	2/0	
Тема 8.4. Пз № 21 Решение задач.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на теорему о трёх перпендикулярах.	0/2	
Тема 8.5. Пз № 22 Решение задач.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Решение задач с практическим содержанием.	0/2	
Тема 8.6. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2/0	
Тема 8.7. Пз № 23 Решение задач.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на вычисление величины двугранного угла.	0/2	

Тема 8.8. Пз № 24 Решение задач по всему разделу.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач по разделу «Прямые и плоскости в пространстве».	0/2	
Раздел 9 Геометрические тела и поверхности (ч)		10/4	
Тема 9.1. Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 04 ОК 06**
	Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники. Понятие о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Приложения представлений о геометрическом теле к решению задач практического содержания.	2/0	
Тема 9.2. Призма: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 04 ОК 06**
	Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед и его свойства. Куб. Сечения куба, призмы.	2/0	
Тема 9.3. Пирамида: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 04 ОК 06**
	Пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Свойства параллельных сечений в пирамиде. Усечённая пирамида.	2/0	
Тема 9.4. Пз № 25 Решение задач по всей теме.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Измерение элементов призмы и пирамиды. Задачи на вычисление основных элементов призмы и пирамиды.	0/2	

Тема 9.5. Цилиндр: определение, основные элементы. Конус: определение, основные элементы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	Цилиндрическая поверхность, цилиндр. Коническая поверхность, конус, усечённый конус. Сечения цилиндра и конуса плоскостью (осевые сечения и сечения, параллельные основанию).	2/0	
Тема 9.6. Шар и сфера. Взаимное расположение плоскости и шара.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	Шар и сфера, их сечения. Взаимное расположение плоскости и шара. Касательная плоскость к сфере. Постановка задач практического содержания.	2/0	
Тем 9.7. Пз № 26 Решение задач по всему разделу.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на уравнение сферы, на взаимное расположение плоскости и шара. Решение задач практического содержания.	0/2	
Раздел 10 Объёмы и площади поверхностей геометрических тел (ч)		10/4	
Тема 10.1. Объём многогранников: призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Объём геометрического тела. Объём призмы, пирамиды, усечённой пирамиды. Постановка задач практического содержания.	2/0	
Тема 10.2. Объём круглых тел: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Вывод формул для вычисления объёмов тел вращения: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	2/0	
Тема 10.3. Объём шара и его частей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	Вывод формул для вычисления объёмов шара и его частей: шарового сегмента, шарового слоя и шарового сектора.	2/0	

Тема 10.4. Пз № 27 Решение задач по всей теме.	**Содержание**	**0/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/0**	
	Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление объёма цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей.	0/0	
Тема 10.5. Площадь поверхностей многогранников: призмы, пирамиды.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	Площадь поверхности геометрического тела. Площадь поверхности призмы, пирамиды. Нахождение площади поверхности призмы, пирамиды. Постановка задач практического содержания.	2/0	
Тема 10.6. Площадь поверхностей круглых тел: цилиндра, конуса, шара.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	Площадь поверхностей круглых тел. Нахождение площади поверхности цилиндра, конуса, шара. Постановка задач практического содержания.	2/0	
Тема 10.7. Пз № 28 Решение задач по всей теме.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 06**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. Решение задач практического содержания.	0/2	
Тема 10.8. Контрольная работа №6.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Обобщение по разделу «Геометрические тела и поверхности». Выполнение контрольной работы.	0/2	
Раздел 11 Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей (ч)		20/4	

Тема 11.1. Наука комбинаторика. Перестановки. Размещения. Сочетания.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Наука комбинаторика. Операция вычисления факториала, свойства факториала. Перестановки множеств. Количество перестановок. Размещения множеств и их количество. Сочетания множеств и их количество.	2/0	
Тема 11.2. Решение комбинаторных уравнений и задач.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.3** **ПК.6.5**
	Решение комбинаторных уравнений и задач с применением формул комбинаторики.	2/0	
Тема 11.3. Понятия испытания и события. Классификация событий. Классическая вероятность. Сумма событий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Понятия испытания и события. Совместные и несовместные события. Достоверные, невозможные и случайные события. Противоположные события. Вероятность события. Свойства вероятности событий. Сумма событий. Формулы для вычисления вероятности суммы несовместных событий, двух совместных событий. Значение случайных событий в профессиональной деятельности.	2/0	
Тема 11.4. Произведение событий. Вычисление вероятности произведения независимых событий.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Произведение событий. Свойства независимых событий. Формулы для вычисления вероятности произведения независимых событий.	2/0	
Тема 11.5. Пз № 29 Вычисление вероятностей событий. Вероятность суммы и произведения событий.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на вычисление вероятностей событий, на вероятность суммы и произведения событий.	0/2	

Тема 11.6. Дискретная случайная величина: определение, ряд распределения, её числовые характеристики.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.4**
	Определение дискретной случайной величины. Ряд распределения. Математическое ожидание, дисперсия и среднеквадратичное отклонение дискретной случайной величины.	2/0	
Тема 11.7. Наука математическая статистика. Задачи математической статистики.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.4**
	Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2/0	
Тема 11.8. Пз № 30 Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №7.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение практических задач с применением вероятностных методов. Выполнение контрольной работы.	0/2	
Тема11.9. Обобщающее занятие по всему разделу.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03**
	Обобщение по разделу «Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей».	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03**
	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03**
	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**6**	
Всего: (162ч)		**100/60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Математики, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов Ш. А. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ва. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-116443-5. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398397/reading. - Текст: электронный.

2. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. - Москва : Просвещение, 2024. - 287 с. - ISBN 978-5-09-116447-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398424/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Алимов Ш. А. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ва. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-116443-5. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398397/reading. - Текст: электронный.

2. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. - Москва : Просвещение, 2024. - 287 с. - ISBN 978-5-09-116447-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398424/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- формулирует определения действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений - демонстрирует знание практических приемов вычислений с приближенными данными (в том числе устная формулировка правил); - формулирует определение степени с действительным показателем; записывает свойства степени с действительным показателем - формулирует определение логарифма числа. Записывает основное логарифмическое тождество - формулирует свойства логарифмов, записывает их в виде формул, применяет при решении упражнений - формулирует определение радиана, записывает формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно; - формулирует определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа; - демонстрирует знание основные формулы тригонометрии; верно выбирает необходимые формулы с помощью справочной информации - формулирует определение числовой функции, называет способы ее задания; - демонстрирует знание правил выполнения простейших геометрических преобразований графиков функций; - перечисляет свойства функций, указанные в содержании учебного материала; дает определение каждому свойству - перечисляет свойства показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций, опираясь на графики этих функций - формулирует определение сложной функции; узнает сложную функцию при аналитическом способе задания функции - демонстрирует знания способов решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; - формулирует понятие обратных тригонометрических функций; - демонстрирует знание определения производной, ее геометрический и механический смысл; - демонстрирует знание правил и формул дифференцирования функций; - формулирует определение второй производной и ее физический смысл; - называет необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума; - называет необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости графика функции; - формулирует определение точки перегиба; - демонстрирует знания общей схемы построения графиков функций с помощью производной; - формулирует правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке; - формулирует определение первообразной и неопределенного интеграла; - записывает формулы интегрирования; - формулирует определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - демонстрирует знание способов вычисления определенного интеграла; - раскрывает понятие криволинейной трапеции, называет способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла; - формулирует основные понятия стереометрии; - формулирует аксиомы стереометрии и следствия из них; - демонстрирует понимание взаимного расположения прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - формулирует и доказывает основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - дает определения угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - формулирует и доказывает основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости - дает определения двугранного угла, угла между плоскостями; - формулирует понятие линейного угла; - формулирует и доказывает признак перпендикулярности двух плоскостей; - формулирует понятия многогранника, его поверхности, правильного многогранника; - формулирует определение призмы, параллелепипеда; называет виды призм; - формулирует определения пирамиды, правильной пирамиды; - демонстрирует понимание понятие тела вращения и поверхности вращения; - дает определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - записывает уравнение сферы; - называет свойства перечисленных выше геометрических тел; - демонстрирует понимание понятий площади поверхности и объема геометрического тела; - записывает формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - формулирует определение вектора, правила действий над векторами; - демонстрирует знание понятия прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - формулирует правила действий над векторами, заданными координатами; - записывает формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками; - выполняет арифметические действия над действительными и комплексными числами, демонстрирует навыки устного счета; верно выполняет записи вычислений; находит приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивает числовые выражения; - находит значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости микрокалькулятор; пользуется приближенной оценкой при практических расчетах; - выполняет преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, использует основное логарифмическое тождество; формулы тригонометрии - демонстрирует умение: - в ходе решения задач выполнять практические расчеты по формулам, изученным ранее; - находить необходимую информацию в справочных материалах; - использовать простейшие вычислительные устройства целесообразно поставленной задачи; - записывает (указывает устно) основные свойства числовых функций, считывая их с графика или анализируя формулу; - строит графики ранее изученных функций; - использует понятие функции для описания и анализа зависимостей величин; - описывает с помощью функций различные зависимости, представляет эти зависимости графически, читает и преобразует графики - решает рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использует графический метод решения уравнений и неравенств; - изображает на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составляет и решает уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. - находит производные элементарных функций с помощью таблицы производных и правил дифференцирования; - использует производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применяет производную для выполнения приближенных вычислений; - решает задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычисляет в простейших случаях площади и объемы геометрических тел с использованием определенного интеграла; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения. - решает простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул нахождения перестановок, размещений и сочетаний; -вычисляет в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов, применяя классическое определение вероятности; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера. - распознает на чертежах и моделях пространственные формы; соотносит трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; -описывает взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; - анализирует в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображает основные многогранники и круглые тела; выполняет чертежи по условиям задач; - решает планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использует при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	Устный опрос на уроке Опора на определения при решении упражнений Решение упражнений Тест по теме «Корни, степени и логарифмы» Тест по теме «Свойства степени. Корень n-ой степени» Контрольная работа № 1 Контрольная работа № 2 Контрольная работа № 3 Контрольная работа № 4 Контрольная работа № 5 Контрольные работы № 6 Проверочные работы № 1 Проверочные работы № 2

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ООД.08 Информатика»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 19

3.1. Материально-техническое обеспечение 19

3.2. Учебно-методическое обеспечение 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности..

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации ПРб 3. Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений ПРб 4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ПРб 5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации ПРб 6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных ПРб 7. Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа ПРб 10. Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ПРб 11. Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде ПРб 12. Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ПК.6.1	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования ПРб 2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации ПРб 3. Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений ПРб 4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ПРб 5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации ПРб 6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных ПРб 7. Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа ПРб 8. Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций) ПРб 9. Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива ПРб 10. Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ПРб 11. Умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде ПРб 12. Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры Применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ Соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	68
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**116**	**136**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание (ч)		2/0	
Введение	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладной модуль: Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ.	2/0	
Раздел 1. Информационная деятельность человека (ч)		8/2	
Тема 1.1. Человек и информация. Информатизация общества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Основные этапы развития информационного общества. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения	2/0	
Тема 1.2. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Информационные ресурсы общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Образовательные информационные ресурсы. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты.	2/0	
Тема 1.3. Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем)	2/0	

Тема 1.4. Пр №1 Электронные ресурсы образовательного учреждения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Электронные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем,)	0/2	
Тема 1.5. Проектная деятельность в образовательном учреждении	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладной модуль: Метод проектов: проектная деятельность, виды проектов, защита проектов	2/0	
Раздел 2. Информация и информационные процессы (ч)		10/10	
Тема 2.1. Информационные процессы и модели	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации	2/0	
Тема 2.2. Пр № 2 Количество и единицы измерения информации	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Количество и единицы измерения информации. Язык как способ представления информации. Различные формы представления информации. Двоичная форма представления информации.	0/2	
Тема 2.3. Представление информации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Представление информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления.	2/0	
Тема 2.4. Системы счисления, используемые в компьютере	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Системы счисления, используемые в компьютере: двоичная, восьмеричная, шестнадцатеричная. Алгоритмы перевода чисел из одной системы счисле¬ния в другую. Двоичная арифметика. Позиционные и непозиционные системы счисления.	2/0	

Тема 2.5. Пр № 3 Системы счисления, используемые в компьютере	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Перевод чисел из двоичной в десятичную систему счисления и обратно. Правила перевода чисел из восьмеричной в десятичную систему счисления и обратно.	0/2	
Тема 2.6. Представление чисел в памяти компьютера	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Представление чисел в памяти компьютера: представление чисел с фиксиро-ванной и «плавающей» точкой.	2/0	
Тема 2.7. Пр № 4 Представление чисел в памяти компьютера	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Представление чисел в памяти компьютера: прямой, обратный и дополнительный коды.	0/2	
Тема 2.8. Алгоритмы и способы их описания. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Различные способы записи алгоритма.	2/0	
Тема 2.9. Пр № 5 Основные типы алгоритмов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Основные типы алгоритмов: линейные, разветвляющиеся, циклические.	0/2	
Тема 2.10. Пр № 6 Составление простейших алгоритмов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении.	0/2	
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ) (ч)		8/4	

Тема 3.1. Основные устройства компьютера	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Виды и характеристики компьютеров. Состав компьютера. Дополнительные внешние устройства, подключаемые к компьютеру.	2/0	
Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности.	2/0	
Тема 3.3. Операционная система Windows	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Операционная система Windows: интерфейс пользователя, функции и основы работы	2/0	
Тема 3.4. Пр № 7 Операционная система Windows	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	Операционная система Windows: главное меню, управление окнами и запуск прикладных программ.	0/2	
Тема 3.5. Файловая система. Работа с носителями информации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Хранение данных в ПК. Файлы, папки (каталоги), путь к файлу. Операции с файлами. Дисковые носители. Виды и логические имена дисков	2/0	
Тема 3.6. Пр № 8 Технология хранения данных в компьютере	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Выполнение операций над файлами. Работа с дисками.	0/2	
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов (ч)		8/30	

Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: текстовый редактор Word. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Основы работы в текстовом редакторе. Структура документа. Установка параметров документов. Создание, открытие, редактирование, сохранение и печать документов.	2/0	
Тема 4.2. Пр № 9 Работа в текстовом редакторе Word	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в текстовом редакторе Word: основные элементы экрана; структура документа, установка параметров документа	0/2	
Тема 4.3. Пр № 10 Создание документа по образцу в текстовом редакторе Word	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в текстовом редакторе Word: создание документа по образцу, форматирование текста, сохранение и печать	0/2	
Тема 4.4. Пр № 11 Форматирование документа в текстовом редакторе Word	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в текстовом редакторе Word: шрифтовое оформление, списки, колонки, вставка колонтитулов, разбиение на страницы	0/2	
Тема 4.5. Пр № 12 Создание и редактирование таблиц в текстовом редакторе Word	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в текстовом редакторе Word: создание и редактирование таблиц	0/2	

Тема 4.6. Пр № 13 Вставка объектов в текстовом редакторе Word	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в текстовом редакторе Word: вставка в документ рисунков, фигур, формул диаграмм, созданных в других режимах или другими программами; редактирование, копирование и перемещение вставленных объектов	0/2	
Тема 4.7. Технология обработки числовой информации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации. Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец). Типы и формат данных: текст, числа, формулы. Адреса ячеек.	2/0	
Тема 4.8. Пр № 14 Работа в электронных таблицах Excel	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в электронной таблице Excel: основные элементы экрана; структура таблицы, мастер функций.	0/2	
Тема 4.9 Пр №15 Создания таблицы по образцу в электронных таблицах Excel	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в электронной таблице Excel: создание таблицы по образцу, сохранение, открытие и печать электронной таблицы	0/2	
Тема 4.10 Пр №16 Составления формул и использование функций в электронных таблицах Excel	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в электронной таблице Excel: составление формул и использование стандартных функций	0/2	

Тема 4.11 Пр №17 Построение и форматирование графиков, диаграмм в электронных таблицах Excel	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа в электронной таблице Excel: построение и форматирование графиков и диаграмм	0/2	
Тема 4.12. Технология обработки графической информации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах. Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов	2/0	
Тема 4.13. Пр №18 Работа в слайд-шоу PowerPoint	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с презентацией PowerPoint: основные элементы экрана; структура презентации, подбор стиля и дизайна, форматирование презентации	0/2	
Тема 4.14. Пр №19 Создание презентации по образцу в PowerPoint	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с презентацией PowerPoint: создание презентации по образцу, сохранение, открытие, печать	0/2	
Тема 4.15. Пр №20 Настройка анимации в презентации PowerPoint	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с презентацией PowerPoint: настройка анимации и смены слайдов, вставка графических объектов, таблиц	0/2	
Тема 4.16. Пр №21 Форматирование презентации в PowerPoint	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с презентацией PowerPoint: форматирование презентации	0/2	

Тема 4.17. Введение в язык HTML. Создание веб-страниц	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	Определение HTML и его роль в создании веб-страниц. Основные понятия Всемирной паутины: веб-страницы, веб-серверы. Структура HTML – документа. Разметка текста с использованием HTML-элементов. Атрибуты HTML-элементов и специальные символы. Синтаксис и семантика HTML-элементов.	2/0	
Тема 4.18. Пр №22 Создание простейшей веб-страницы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Язык HTML: создание простейшей веб-страницы.	0/2	
Тема 4.19. Пр №23 Вывод и форматирование текста	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Язык HTML: вывод и форматирование текста.	0/2	
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии (ч)		10/0	
Тема 5.1 Локальные вычислительные сети	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	Понятие, виды и топология компьютерных сетей. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в локальных компьютерных сетях.	2/0	
Тема 5.2. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Правовое обеспечение персональных данных.	2/0	
Тема 5.3. Глобальные вычислительные сети	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения. Браузеры. Провайдеры. Поисковые системы.	2/0	

Тема 5.4. Информационная безопасность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий: риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)	2/0	
Тема 5.5. Службы Интернета	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.1**
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, интернет-магазины, социальные сети)	2/0	
Лабораторные и практические занятия (ч)		0/22	
Пз № 1 Оформление разработанного авторского блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Оформление разработанного авторского блюда в текстовом редакторе Word	0/2	
Пз № 2 Расчет БЖУ авторского блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Расчет БЖУ авторского блюда в электронных таблицах Excel	0/2	
Пз № 3 Презентация авторского блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Презентация авторского блюда в PowerPoint	0/2	
Пз № 4 Создание и оформление списков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Язык HTML: создание и оформление списков.	0/2	

Пз № 5 Создание и оформление гиперссылок	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Язык HTML: создание и оформление гиперссылок.	0/2	
Пз № 6 Графика	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Язык HTML: графические форматы, вставка картинок, использование картинок для гиперссылок.	0/2	
Пз №7 Создание и оформление таблиц	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Язык HTML: создание и оформление таблиц.	0/2	
Пз №8 Сервисы в компьютерных сетях	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Ресурсы сети Интернет. Браузеры. Поисковые системы	0/2	
Пз №9 Организация личного информационного пространства	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Организация личного информационного пространства. Ведение электронной почты.	0/2	
Пз №10 Поиск информации профессионального содержания.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Онлайн обучение.	0/2	

Пз №11 Защита информации в сети Интернет	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.1** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Защита информации в сети Интернет.	0/2	
Дифференцированный зачет (ч)		2/0	
Дифференцированный зачет	**Содержание**	**2/0**	
	Дифференцированный зачет	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (116ч)		**48/68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Информатики, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Босова Л. Л. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 288 с. - ISBN 978-5-09-116784-9. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398435/reading. - Текст: электронный.
2. Босова Л. Л. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 256 с. - ISBN 978-5-09-116785-6. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398438/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Босова Л. Л. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 288 с. - ISBN 978-5-09-116784-9. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398435/reading. - Текст: электронный.
2. Босова Л. Л. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 256 с. - ISBN 978-5-09-116785-6. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398438/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	- Организовывать личное информационное пространство с использованием цифровых технологий; - Реализовывать этапы решения задач на компьютере; - Использовать методы и средства противодействия угрозам информационной безопасности; - Получать информацию из разных источников, анализировать и систематизировать; - Критически оценивать информацию из Интернета; - Использовать электронные таблицы, базы данных, облачные сервисы; - Создавать структурированные документы, презентации, веб-страницы; - Работать с прикладными программами по профилю; - Разрабатывать и презентовать меню с использованием цифровых средств; - Использовать ПО для ведения документации и планирования; - Применять средства защиты информации; - Использовать технику переговоров и устного общения. - Угрозы информационной безопасности и методы защиты; - Правовые основы использования ПО, баз данных, сети Интернет; - Возможности цифровых сервисов (госуслуги, образование, ИИ в профессиональных сферах) - Понятия «информация», «информационный процесс», «система», «информационная система»; - Принципы устройства компьютеров, ОС и ПО; - Основы компьютерных сетей и интернет-технологий; - Алгоритмы обработки числовой и текстовой информации; - Основы дискретной математики и алгебры логики - Подготовка документов в редакторах; - Расчёты в электронных таблицах; - Презентации в мультимедийных программах; - Алгоритмическое мышление. - Работа с текстовыми редакторами, таблицами, презентациями; - Обеспечение ИБ и ресурсосбережения; - Соблюдение ТБ и правовых аспектов при работе с ИТ; - Навыки делового общения.	Тестирование Контрольная работа Выполнение практических работ Зачет

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ООД.09 Физическая культура»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 16
3.1. Материально-техническое обеспечение 16
3.2. Учебно-методическое обеспечение 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование и культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста..

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ПК.1.1	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	- Осуществлять профессиональную деятельность по специальности «Поварское и кондитерское дело» посредством физической выносливости, быстроты, силы и ловкости - Активно применять физические средства для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
ПК.6.4	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Уметь работать в команде, выявлять лидерские качества - Владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебой и производственной деятельностью

ОК 08	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	78
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	4	0
Всего	**82**	**156**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика (ч)		0/4	
Тема 1.1 Вводное занятие. Техника безопасности.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой.	0/2	
Тема 1.2 Техника высокого старта. Кроссовый бег	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол	0/2	
Раздел 2. Баскетбол (ч)		0/14	
Тема 2.1 Техника безопасности на занятиях баскетболом.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Правила техники безопасности на занятиях баскетболом. 2. История создания игры баскетбол. 3.Изучить основные правила игры.	0/2	

Тема 2.2 Техника владения мячом. Передачи мяча одной рукой	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения 2.Повторить упражнения предыдущего урока с целью совершенствования техники владения мячом. 3.Повторить передачи мяча одной рукой в движении парой. 4.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	
Тема 2.3 Совершенствования техники владения мячом на месте	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	
Тема 2.4 Совершенствование техники владения мячом в движении	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	
Тема 2.5 Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения. 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	

Тема 2.6 Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов.	0/2	
Тема 2.7 Штрафной бросок. Техническая подготовка.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности.	0/2	
Раздел 3. Общая физическая подготовка (ч)		0/6	
Тема 3.1 Правила техники безопасности на тренажерах.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Правила техники безопасности на тренажерах. 2.Изучить технику выполнения основных упражнений в тренажерном зале. 3.Рассказать о травмобезопасности при выполнении упражнений	0/2	
Тема 3.2 Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис.	0/2	
Тема 3.3 Развитие основных физических качеств	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость, гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств.	0/2	
Раздел 4. Прикладной модуль (ч)		0/10	

Тема 4.1 Физическая культура в режиме трудового дня повара	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.1.1 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений.	0/2	
Тема 4.2 Профилактика профессиональных заболеваний повара	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.	0/2	
Тема 4.3 Основы ППФП	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы.	0/2	
Тема 4.4 Средства физической культуры в режиме трудового дня повара	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.1.1 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения.	0/2	
Тема 4.5 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии.	0/2	
Раздел 5. Волейбол (ч)		0/18	

Тема 5.1 Основные правила игры в волейбол.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол	0/2	
Тема 5.2 Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	
Тема 5.3 Верхняя передача мяча над собой на оценку	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	
Тема 5.4 Передачи в парах и тройках. Нападающий удар	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара.	0/2	
Тема 5.5 Повторить нападающий удар. Подачи через сетку	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения. 2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах. 3.Закрепить нападающий удар. 4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку. 5.Провести учебно-тренировочные игры.	0/2	

Тема 5.6 Подачи мяча через сетку на оценку.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру.	0/2	
Тема 5.7 Техника и тактика игры в волейбол	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении.	0/2	
Тема 5.8 Учебно-тренировочная игра с применением изученных приемов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении.	0/2	
Тема 5.9 Двухсторонняя игра в волейбол.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении.	0/2	
Раздел 6. Общая физическая подготовка (ч)		0/12	
Тема 6.1 Упражнения для укрепления мышц туловища	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия.	0/2	

Тема 6.2 Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис.	0/2	
Тема 6.3 Упражнения на тренажерах для мышц спины	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия.	0/2	
Тема 6.4 Упражнения для укрепления мышц ног.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Изучить мышцы ног, их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц ног, показать принцип действия.	0/2	
Тема 6.5 Упражнения для мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног.3.Выполнить сгибание рук в упоре лежа .4.Игра в настольный теннис	0/2	
Тема 6.6 Упражнения на тренажерах для укрепления мышц ног, брюшного пресса	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса.3.Игра в настольный теннис.	0/2	
Раздел 7. Легкая атлетика (ч)		0/8	

Тема 7.1 Беговые виды в легкой атлетике.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов.	0/2	
Тема 7.2 Повторение стартового разгона. Бег – 100 м.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести переменный бег 20 минут. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол	0/2	
Тема 7.3 Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (передвижение по узкой опоре). 5. Игра в футбол.	0/2	
Тема 7.4 Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон.3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол.	0/2	
Раздел 8. Прикладной модуль (ч)		0/6	
Тема 8.1 Проведение групповых занятий. Подготовка к тестовым испытаниям ГТО	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	0/2	

Тема 8.2 Проведение физкультминутки, проверка физической работоспособности повара	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08 ПК.1.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности.	0/2	
Тема 8.3 Рабочие положения, движения, обеспечивающие трудовой процесс повара	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания.	0/2	
Консультации (ч)		0/4	
Консультация: «Волейбол»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 04 ОК 08**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение проблем. Устранение задолженностей	0/2	
Консультация: «Общая физическая подготовка»	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение проблем. Устранение задолженностей	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**4**	
Всего: (82ч)		**0/82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва : Просвещение, 2025. - 287 с. - ISBN 978-5-09-124949-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398533/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва : Просвещение, 2025. - 287 с. - ISBN 978-5-09-124949-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398533/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - овладение универсальными учебными познавательными действиями; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	Тестирование Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Устный зачет

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10
2.2. Содержание дисциплины 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 28
3.1. Материально-техническое обеспечение 28
3.2. Учебно-методическое обеспечение 28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности и защиты Родины»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности..

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые результаты освоения дисциплины**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 2. Знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны ПРб 8. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении

ПК.1.1	**Личностные результаты должны отражать:** В части гражданского воспитания: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 9. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях

ПК.6.4	**Личностные результаты должны отражать:** В части трудового воспитания: Готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; Самоорганизация: Самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; Давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 9. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 6. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя
ОК 03	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера ПРб 7. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

ОК 06	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 3. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

ОК 07	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 5. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него ПРб 9. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности

ОК 08	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 4. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	12
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**78**	**24**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства (ч)		4/0	
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения.	2/0	
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.	2/0	

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе (ч)		2/2	
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.	2/0	
Тема 2.2 ПЗ №1 Методы оценки риска	**Содержание**	**0/2**	**ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1 Содержание практической работы: Вредные привычки и их профилактика (Эссе, кроссворд, реферат на выбор обучающегося) Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов.	0/2	
Раздел 3. Безопасность в быту (ч)		6/0	

Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Содержание**	**2/0**	**ОК 07**
	Комбинированное занятие Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	2/0	
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04**
	Комбинированное занятие Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.	2/0	
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 06** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.	2/0	
Раздел 4. Безопасность на транспорте (ч)		4/0	

Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 07**
	Комбинированное занятие История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).	2/0	
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.	2/0	
Раздел 5. Безопасность в общественных местах (ч)		2/2	

Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	**Содержание**	**2/0**	
	Комбинированное занятие Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т. п.).	2/0	**ОК 03** **ОК 06**
Тема 5.2. ПЗ № 2 Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2 Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций.	0/2	**ОК 07** **ОК 08**
Раздел 6. Безопасность в природной среде (ч)		4/0	

Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении.	2/0	
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение.	2/0	
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи (ч)		8/0	

Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Содержание**	**2/0**	
	Комбинированное занятие Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.	2/0	**ОК 06** **ОК 08**
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Содержание**	**2/0**	
	Комбинированное занятие Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи.	2/0	**ОК 03** **ОК 06**

Тема 7.3 Оказание первой доврачебной помощи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Изучение алгоритма действий и оказание первой доврачебной медицинской помощи при: травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, обморожениях, электротравме; искусственное дыхание и закрытый массаж сердца.	2/0	
Тема 7.4. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	2/0	
Раздел 8. Безопасность в социуме (ч)		6/0	

Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08**
	Практическое занятие-тренинг Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия.	2/0	
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество.	2/0	

Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	2/0	
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве (ч)		6/0	
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.	2/0	
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 06**
	Комбинированное занятие Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.	2/0	

Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве.	2/0	
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму (ч)		6/2	
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	2/0	
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении: террористического акта, проведении контртеррористической операции.	2/0	

Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.	2/0	
Тема 10.4 ПЗ №3 Правила поведения при ЧС (Теракт, захват заложников)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3 Содержание практической работы: Терроризм угроза безопасности обществу Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов.	0/2	
Раздел 11. Основы военной подготовки (ч)		10/0	
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 06** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры.	2/0	

Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	**Содержание**	**2/0**	**ОК 07** **ОК 08**
	Комбинированное занятие Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.	2/0	
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Комбинированное занятие Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами.	2/0	
Тема 11.4 ЧС военного времени, защита населения в военное время.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Комбинированное занятие Характеристика ядерного, химического, биологического оружия. Поражающие факторы и последствия. Действия населения при защите от ядерного, химического, биологического оружия. Действия при защите от средств поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий. Изучить действия населения при ЧС.	2/0	

Тема 11.5 Беспилотные системы и радиосвязь	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	Комбинированное занятие История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.	2/0	
Раздел 12. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (ч)		6/6	

Прикладной модуль: Тема 12.1 ПЗ № 1 Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 06** **ОК 08** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1 Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной.	0/2	
Прикладной модуль: Тема 12.2 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 08** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	Комбинированное занятие Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи.	2/0	

Прикладной модуль: Тема 12.3 ПЗ № 2 Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2 Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО).	0/2	
Прикладной модуль: Тема 12.4 ПЗ № 3 Огневая подготовка (Порядок неполной разборки АК-74)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3 Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата. Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб.	0/2	
Прикладной модуль: Тема 12.5 Оказание первой медицинской помощи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 08** **ПК.1.1** **ПК.6.4**
	Комбинированное занятие Оказание первой медицинской помощи. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях.	2/0	
Дифференцированный зачет	**Содержание**	**2/0**	
	Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт).	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	

Всего: (78ч)	**64/12**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Основы безопасности и защиты Родины, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Шойгу Ю. С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 1. / Ю.С. Шойгу, О.В. Белинская, В.К. Ащаулов. - Москва : Просвещение, 2025. - 224 с. - ISBN 978-5-09-124934-7. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398494/reading. - Текст: электронный.

2. Шойгу Ю. С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 2. / Ю.С. Шойгу. - Москва : Просвещение, 2025. - 252 с. - ISBN 978-5-09-124935-4. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398495/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Шойгу Ю. С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 1. / Ю.С. Шойгу, О.В. Белинская, В.К. Ащаулов. - Москва : Просвещение, 2025. - 224 с. - ISBN 978-5-09-124934-7. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398494/reading. - Текст: электронный.

2. Шойгу Ю. С. Основы безопасности жизнедеятельности. Базовый уровень. Учебник для СПО. В 2 ч. Часть 2. / Ю.С. Шойгу. - Москва : Просвещение, 2025. - 252 с. - ISBN 978-5-09-124935-4. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398495/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем базовыми исследовательскими действиями; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности В части трудового воспитания: - готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению	Тестирование Кейс-задача Практическая работа Дифференцированный зачет

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.11 Физика»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 16

3.1. Материально-техническое обеспечение 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: - освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы; - овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач; - развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами; - воспитание убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры; - применение полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности жизнедеятельности, рационального природопользования и охраны окружающей среды..

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** Выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания Составлять графики работы с учетом потребности организации питания; Управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала Предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; Рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; Вести утвержденную учетно-отчетную документацию **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Сформировать умения прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности - Сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

ОК 03	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы
ОК 05	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	32
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**78**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение (ч)		2/0	
Тема 1.1 Физика и методы научного познания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05**
	Физика – наука о природе. Физическая величина. Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Связь физики и астрономии. Значение физики при освоении специальности	2/0	
Раздел 1. Механика (ч)		6/2	
Тема 1.2 Основы кинематики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 05**
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Система отсчета. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.	2/0	
Тема 1.3 Основы динамики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 05**
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости и силы трения.	2/0	

Тема 1.4 ПЗ № 1. Основы динамики	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1: Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи на применение законов Ньютона	0/2	
Тема 1.5 Законы сохранения в механике	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетически и потенциальная энергия. Применение законов сохранения.	2/0	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика (ч)		10/14	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразные, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее изменение.	2/0	
Тема 2.2 Л/р № 1. Определение плотности жидкости и твердого тела	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение плотности жидкости разными способами и железного бруска. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют плотность разными способами и железного бруска	0/2	

Тема 2.3 ПЗ № 2. Решение задач	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2 (Прикладной модуль): Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи с профессиональной направленностью по теме Основы молекулярно-кинетической теории	0/2	
Тема 2.4 ПЗ № 3. Газовые законы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3: Практическая работа организуется индивидуально и у доски В процессе занятия студенты решают графические задачи на построение графиков изотермического, изобарного и изохорного процессов	0/2	
Тема 2.5 Основы термодинамики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Внутренняя энергия системы. Теплоемкость. Первое и второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и их КПД.	2/0	
Тема 2.6 ПЗ № 4. Решение задач	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4: Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Основы термодинамики.	0/2	
Тема 2.7 К/р № 1 по разделам «Основы МКТ газа и термодинамики»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Студенты выполняют контрольную работу по вариантам	2/0	
Тема 2.8 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярность.	2/0	

Тема 2.9 Л/р № 2. Определение коэффициента поверхностного натяжения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют коэффициент поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель.	0/2	
Тема 2.10 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.2**
	Кристаллические и аморфные тела. Плавление и кристаллизация.	2/0	
Тема 2.11 ПЗ № 5. Практическое применение физических знаний о свойствах тел	**Содержание**	**0/2**	**ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 5 (Прикладной модуль): Практическое применение в профессиональной деятельности физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел.	0/2	
Тема 2.12 Л/р № 3. Определение ускорения свободного падения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют ускорение свободного падения с помощью математического маятника.	0/2	
Раздел 3. Электродинамика (ч)		12/4	
Тема 3.1 Электрическое поле	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Электрические заряды. Закон Кулона. Электрическое поле и его свойства. Проводники и диэлектрики. Электроемкость. Конденсаторы. Применение конденсаторов.	2/0	

Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Электрический ток. Законы Ома. Сверхпроводимость. Тепловое действие тока. Электрические цепи.	2/0	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Электрический ток в металлах, электролитах, газах. Электролиз. Законы электролиза. Электрический ток в полупроводниках. Применение полупроводников.	2/0	
Тема 3.4 ПЗ № 6. Решение задач	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 6: Практическая работа организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Электрическое поле.	0/2	
Тема 3.5 Магнитное поле	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
	Магнитное поле и его свойства. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества.	2/0	
Тема 3.6 Электромагнитная индукция	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ПК.6.2**
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Самоиндукция. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле.	2/0	
Тема 3.7 ПЗ № 7. Применение электромагнитной индукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 7 (Прикладной модуль): Применение электромагнитной индукции в различных областях профессиональной деятельности.	0/2	
Тема 3.8 К/р № 2 по разделу «Электродинамика»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Студенты выполняют контрольную работу по вариантам.	2/0	
Раздел 4. Колебания и волны (ч)		2/4	

Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Колебательное движение. Виды движения. Резонанс. Волны. Виды волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2/0	
Тема 4.2 ПЗ № 8. Электромагнитные колебания и волны	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Свободные электромагнитные колебания. Формула Томсона. Переменный ток. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии	0/2	
Тема 4.3 ПЗ № 9. Решение задач	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 9 (Прикладной модуль): Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Колебания и волны».	0/2	
Раздел 5. Оптика (ч)		8/4	
Тема 5.1 Природа света	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Точечный источник света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение изображений в линзах. Сила света. Освещенность.	2/0	
Тема 5.2 Л/р № 4. Определение показателя преломления стекла.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение показателя преломления стекла. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют показатель преломления стекла.	0/2	

Тема 5.3 Волновые свойства света	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дисперсия света. Спектральный анализ. Шкала электромагнитных излучений.	2/0	
Тема 5.4 Л/р № 5. Определение длины световой волны	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют длину световой волны с помощью дифракционной решетки.	0/2	
Тема 5.5. Решение задач	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Прикладной модуль: Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Оптика».	2/0	
Тема 5.6 К/р № 3 по разделу «Оптика»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Студенты выполняют контрольную работу по вариантам.	2/0	
Раздел 6. Квантовая физика (ч)		6/4	
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05**
	Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Давление света. Химическое действие света. Опыт Лебедева. Фотоэффект. Применение фотоэффекта.	2/0	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ПК.6.2**
	Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Опыты Резерфорда. Постулаты Бора. Радиоактивность. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений.	2/0	

Тема 6.3 Решение задач	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Прикладной модуль: Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Квантовая физика».	2/0	
Тема 6.4 Л/р № 6. Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение треков заряженных частиц по готовым фотографиям. Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и определяют ядром какого элемента является неизвестная частица.	0/2	
Тема 6.5 ПЗ № 10. Дифференцированный зачет	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Выполнение теста	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (78ч)		**46/32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Физики, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116780-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398520/reading. - Текст: электронный.
2. Мякишев Г. Я. Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116781-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398527/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116780-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398520/reading. - Текст: электронный.
2. Мякишев Г. Я. Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116781-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398527/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	демонстрирует умение описывать и объяснять различные физические явления демонстрирует умение строить графики равномерного прямолинейного, равноускоренного прямолинейного, равнозамедленного прямолинейного, равнопеременного прямолинейного движения демонстрирует умение приводить примеры роли диффузии, определения теплопроводности демонстрирует умение определения электромагнитной индукции демонстрируем умение строить график распространения электромагнитных волн демонстрирует умение определения направления силы Ампера и Лоренца демонстрирует умение решать задачи на применение законов отражения и преломления света демонстрирует умение приводить примеры волновых свойств света демонстрирует умение измерять ряд физических величин с учетом погрешностей демонстрирует умение делать выводы на основе экспериментальных данных демонстрирует умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле демонстрирует умение представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости: Пути от времени Периода колебаний математического маятника от длины нити Температуры от времени Силы тока от напряжения на участке цепи демонстрирует умение выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов демонстрирует умение пользоваться физической терминологией и символикой демонстрирует умение приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях демонстрирует умение решать задачи на применение изученных физических законов демонстрирует умение проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах демонстрирует умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов - дает определение таким понятиям как: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие; электромагнитное поле; волна - дает определение таким понятиям как: фотон, атом, атомное ядро; ионизирующие излучения - понимает смысл физических величин: перемещение, путь, скорость, ускорение; масса, плотность, сила; импульс, работа, механическая энергия, коэффициент полезного действия; внутренняя энергия, термодинамическая температура; количество теплоты, удельная теплоемкость; электрический заряд; сила тока, напряжение, сопротивление - дает определения физических законов: классической механики Ньютона; всемирного тяготения; сохранения импульса и энергии; сохранения электрического заряда; термодинамики; Ома для участка цепи и полной цепи; Джоуля – Ленца; отражения и преломления света; фотоэффекта	Устный опрос Практические работы Контрольные работы Лабораторные работы Дифференцированный зачет

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 Химия»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9

2.2. Содержание дисциплины 10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 20

3.1. Материально-техническое обеспечение 20

3.2. Учебно-методическое обеспечение 20

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: - формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления; - формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни; - развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде ПРб 2. Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека ПРб 3. Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов ПРб 4. Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций ПРб 5. Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции ПРб 7. Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

ПК.2.8	**Личностные результаты должны отражать:** Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	- Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов - Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции - Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 6. Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование) ПРб 7. Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением ПРб 8. Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов ПРб 9. Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)

ПК.3.7	**Личностные результаты должны отражать:** Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Метапредметные результаты должны отражать:** а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;	- Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов - Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции - Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 8. Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов
ОК 07	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде ПРб 10. Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	56
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	10	0
Всего	**110**	**112**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в химию (ч)		4/0	
Тема 1.1. Предмет химии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	Вещества. Становление химии, как науки. Простые и сложные вещества. Химические знаки и формулы. Физические процессы. Химические реакции	2/0	
Тема 1.2. Химические реакции. Количество вещества.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	Типы химических реакций в неорганической реакции. Химические уравнения. Количество вещества. Число Авогадро. Атомная и молекулярная масса. Молярная масса и молярный объём.	2/0	
Раздел 2. Строение вещества (ч)		8/0	
Тема 2.1 Периодический закон Д.И. Менделеева	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04**
	Периодический закон Д.И. Менделеева, периодическая таблица Д.И. Менделеева, периодичное изменение свойств атомов по таблице.	2/0	
Тема 2.2 Строение атома.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	Строение атома. Нейтроны. Протоны. Электроны. Планетарная модель строения атома. Модель Бора. Основы квантовой химии.	2/0	
Тема 2.3 Электронная конфигурация атомов.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	Электронная конфигурация атомов 1-4 периодов. Электронная конфигурация ионов. Катионы и анионы.	2/0	

Тема 2.4 Химическая связь	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Природа химической связи. Способы образования. Ковалентная полярная и неполярная химическая связь. Ионная связь. Металлическая связь. Межмолекулярная связь.	2/0	
Раздел 3. Классы неорганических веществ (ч)		10/18	
Тема 3.1 Оксиды. Основания и кислоты.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	Классификация и названия оксидов. Химические свойства кислотных и основных оксидов. Классификация и названия кислот. Химические свойства кислот. Классификация и названия оснований. Химические свойства оснований	2/0	
Тема 3.2 Соли. Гидролиз солей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Классификация и названия солей. Химические свойства солей. Механизм гидролиза солей. Гидролиз солей по катионы и аниону. Смешанный гидролиз.	2/0	
Тема 3.3 Теория электролитической диссоциации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Элетролиты и неэлектролиты. Механизм электролитической диссоциации. Диссоциация и ассоциация электролитов.	2/0	
Тема 3.4 Практическая работа №1	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на классы неорганических соединений	0/2	
Тема 3.5 Окислительно-восстановительные реакции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Процессы окисления и восстановления. Типичные окислители и восстановители.	2/0	

Тема 3.6 Практическая работа №2	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач окислительно-восстановительных реакции	0/2	
Тема 3.7 Практическая работа №3	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач окислительно-восстановительных реакции	0/2	
Тема 3.8 Свойства металлов и неметаллов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	Общие свойства металлов. Металлы главных подгрупп – I-A, II-A, III-A подгруппы. Щелочные и щелочно-земельные металлы. Переходные металлы. Металлы побочных подгрупп Свойства металлов и основных соединений – оксидов и гидроксидов.	2/0	
Тема 3.9 Практическая работа №4	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки с металлами главных подгрупп	0/2	
Тема 3.10 Практическая работа №5	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки с металлами побочных подгрупп	0/2	

Тема 3.11 Практическая работа №6	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач окислительно-восстановительных реакции	0/2	
Тема3.12 Практическая работа №7	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки на галогены	0/2	
Тем 3.13 Практическая работа №8	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки на галогены	0/2	
Тема 3.14 Практическая работа №9	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач окислительно-восстановительных реакции с неметаллами	0/2	
Раздел 4. Органическая химия (ч)		4/2	
Тема 4.1 Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04**
	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова окислительно-восстановительных реакциях	2/0	
Тема 4.2 Изомерия. Классы органических соединений	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	Структурная и пространственная изомерия. Классы органических соединений. Функциональная группа.	2/0	

Тема 4.3 Практическая работа №10	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на определение состава органического вещества	0/2	
Раздел 5. Углеводороды (ч)		6/6	
Тема 5.1 Алканы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04**
	Алканы. Строения и изомерия алканов. Получение и химические свойства алканов.	2/0	
Тема 5.2 Непредельные углеводороды.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Алкены. Строение и изомерия алкенов. Получение и химические свойства алкенов. Алкадиены. Виды диенов. Строение и изомерия алкадиенов. Получение и химические свойства алкадиенов. Высокомолекулярные и низкомолекулярные соединения. Свойства и строение полимеров. Получение полимеров. Алкины. Строение и изомерия алкинов. Получение и химические свойства алкинов	2/0	
Тема 5.3 Практическая работа №11	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов	0/2	
Тема 5.4 Практическая работа №12	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов	0/2	

Тема 5.5 Ароматические углеводороды. Бензол	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Ароматические углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. Ароматические углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов.	2/0	
Тема 5.6 Практическая работа №13	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК.2.8** **ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки превращений	0/2	
Раздел 6. Кислородсодержащие соединения (ч)		8/6	
Тема 6.1 Спирты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04**
	Спирты. Гидроксильная группа. Строение и изомерия спиртов. Получение и химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. Этилен гликоль и глицерин. Получение, физические и химические свойства, применение	2/0	
Тема 6.2 Практическая работа №14	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04** **ПК.2.8** **ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на определение содержания спирта	0/2	
Тема 6.3 Альдегиды и карбоновые кислоты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Карбонильная группа. Строение и изомерия альдегидов и кетонов. Получение и химические свойства альдегидов. Применение кетонов. Карбоксильная группа. Строение и изомерия карбоновых кислот. Виды карбоновых кислот. Производные карбоновых кислот. Получение и химические свойства карбоновых кислот	2/0	

Тема 6.4 Практическая работа №15	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на цепочки превращений	0/2	
Тема 6.5 Жиры	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04**
	Строение, получение и свойства жиров	2/0	
Тема 6.6 Практическая работа №16	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений	0/2	
Тема 6.7 Углеводы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ПК.2.8 ПК.3.7**
	Моносахариды. Строение глюкозы и фруктозы. Получение и химические свойства глюкозы. Сахароза, лактоза, мальтоза, крахмал, целлюлоза. Крахмал, целлюлоза. Химические свойства, строение, применение.	2/0	
Раздел 7. Азотсодержащие соединения (ч)		4/0	
Тема 7.1 Амины. Аминокислоты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ПК.2.8 ПК.3.7**
	Амины. Основные свойства аминов. Строение аминокислот. Биологическая роль. Аминокислоты, как амфотерные соединения	2/0	
Тема 7.2 Белки	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	Строение и классификация белков. Пептидная связь. Структура белков. Химические свойства белков.	2/0	
Лабораторные работы (ч)		10/24	

Лабораторная работа №1 Реакции ионного обмена	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Проведение реакции ионного обмена, описание наблюдений	0/2	
Лабораторная работа №2 Окислительно-восстановительные реакции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Проведение окислительно-восстановительные реакции, описание наблюдений	0/2	
Лабораторная работа №3 Гидролиз солей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Проведение гидролиза солей по катиону и аниону	0/2	
Лабораторная работа №4 Свойства металлов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение химических свойств металлов	0/2	
Лабораторная работа №5 Свойства неметаллов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение химических свойств неметаллов	0/2	
Лабораторная работа №6 Спирты	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение химических свойств этилового спирта	0/2	

Лабораторная работа №7 Многоатомные спирты	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение химических свойств глицерина	0/2	
Лабораторная работа №8 Альдегиды	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучение химических свойств альдегидов	0/2	
Лабораторная работа №9 Карбоновые кислоты	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Изучение химических свойств карбоновых кислот	0/2	
Лабораторная работа №10 Глюкоза	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Изучение химических свойств глюкозы	0/2	
Лабораторная работа №11 Крахмал	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК.2.8 ПК.3.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Изучение химических свойств крахмала	0/2	
Лабораторная работа №12 Белки	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Изучение химических свойств белков	0/2	

Консультация	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК.2.8** **ПК.3.7**
	Подготовка к экзамену	4/0	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**10**	
Всего: (110ч)		**54/56**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Химии, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Габриелян О. С. Химия. 10 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2025. - 128 с. - ISBN 978-5-09-124953-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398545/reading. - Текст: электронный.

2. Габриелян О. С. Химия. 11 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2024. - 127 с. - ISBN 978-5-09-116777-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398547/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Габриелян О. С. Химия. 10 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2025. - 128 с. - ISBN 978-5-09-124953-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398545/reading. - Текст: электронный.

2. Габриелян О. С. Химия. 11 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2024. - 127 с. - ISBN 978-5-09-116777-1. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398547/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрирует названия химических веществ; Демонстрирует умение получать по химической формуле состава или строения информацию о химических свойствах вещества; Демонстрирует умение анализировать информацию о строении и свойств веществ из открытых источников; - воспроизводит основные сведения об основных неорганических и органических веществ - объясняет основные химические реакции - объясняет основные физико-химические явления	Оценка результатов выполнения практических работ - задания к итоговому экзамену

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.13 Биология»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 7

2.2. Содержание дисциплины 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 15

3.1. Материально-техническое обеспечение 15

3.2. Учебно-методическое обеспечение 15

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биология»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем..

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ПК.1.1	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:** В профессиональной деятельности: - применение биологических и экологических знаний на производстве; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - приготовление полуфабрикатов с соблюдением сантарно-эпидиологических требований.	- Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки на рабочем месте - Понимание происхождения и осознанный выбор сырья для производства

ПК.1.2	**Личностные результаты должны отражать:** Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов требований к безопасности Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Умение применять знания генной инженерии для выбора экзотического и редкого сырья для производства - Использование семян редких растений для выращивания и дальнейшего применения плодов этих растений в производстве
ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ПК.1.3	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Применение знаний о происхождении селекционных и генномодифицированных продуктах, применение их при изготовлении блюд - Возможность уменьшить количество данной продукции на производстве за счет применения фермерских продуктов
ПК.2.1	**Личностные результаты должны отражать:** Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы. **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Применении полученных знаниях о старении бактериальных клеток и возможной борьбе с возбудителями заболеваний - Сформировать устойчивое понятие о вакцинации и ее плюсах и минусах - Влияние антропогенных факторов на здоровье человека. Уменьшение их воздействия
ОК 07	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

ПК.6.5	**Личностные результаты должны отражать:** Проведение инструктирования сотрудников на производстве с целью сохранения их здоровья Контроль за соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря Внедрение этических аспектов развития биотехнологий и применение их в жизни человека Возможность прогнозировать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены **Метапредметные результаты должны отражать:**	- Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений на производстве с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения на производстве - Понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для реализации профессиональных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	18
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	8	0
Всего	**58**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в биологию (ч)		4/2	
Тема 1.1. Уровни организации живой природы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01**
	Основные свойства жизни. Отличительные признаки живого. Биосистема как структурная единица живой материи. Уровни организации живой природы. Биологические методы изучения природы (наблюдение, измерение, описание и эксперимент, моделирование).	2/0	
Тема 1.2. Пр №1 Неорганические и органические соединения. Витамины	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Макро- и микроэлементы. Строение и функции молекул неорганических веществ. Соотношение химических элементов в биологических системах. Функции витаминов. Патологические состояния при нарушении поступления витаминов в организм: гиповитаминоз, гипервитаминоз, авитаминоз. Нормы витаминов. Классификация витаминов.	0/2	
Тема 1.3. Регуляторные и сигнальные вещества.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Гормоны. Ферменты. Их биологическая роль. Общие сведения.	2/0	
Раздел 2 Введение в цитологию (ч)		2/4	

Тема 2.1. Учение о клетке.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Клеточный уровень организации жизни и его роль в природе. Развитие знаний о клетке. (Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов). Методы изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Значение клеточной теории в становлении современной естественно-научной картины мира. Основные части в строении клетки.	2/0	
Тема 2.2. Пр №2 «Строение клетки»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с источниками информации, схематичное изображение органоидов клетки, определение их строения.	0/2	
Тема 2.3 Пр №3 Жизненный цикл клетки	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Способы деления клетки. Митоз и мейоз. Факторы, влияющие на протекание процессов	0/2	
Раздел 3. Обеспечение клеток энергией (ч)		2/0	
Тема 3.1. Энергетический и пластический обмен. Синтез белка	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Понятие обмена веществ. Энергетический обмен, клеточное дыхание, фотосинтез Пластический обмен. т-РНК, р-РНК - их функции в синтезе белка. Процесс синтеза белка. Генетический код.	2/0	
Раздел 4. Размножение и развитие организмов (ч)		2/2	
Тема 4.1. Пр № 4 «Формы размножения организмов»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Бесполое и половое размножение. Способы деления животных и растений.	2/0	
Тема 4.2. Пр №5 Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Основные этапы индивидуального развития (онтогенеза) животного организма. Основные этапы эмбрионального развития (эмбриогенеза) животных.	0/2	

Раздел 5. Основы генетики и селекции (ч)		6/6	
Тема 5.1 Основные понятия генетики	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02**
	Генетика. Ген. Наследственность. Генотип. Аллельные гены. Множественный аллелизм. Изменчивость. Фенотип.	2/0	
Тема 5.2. Пр № 6 Законы Грегора Менделя»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Гибридологический метод. Закон единообразий. Закон расщепления. Закон независимого наследования.	0/2	
Тема 5.3. Пр № 7 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Решение задач на законы Менделя. Цитологические основы проявления третьего закона Менделя. Условия выполнения третьего закона Менделя (независимого комбинирования): расположение генов в разных гомологичных хромосомах, отсутствие взаимодействия между генами. Особенности расщепления по генотипу и фенотипу.	0/2	
Тема 5.4. Генетика пола. Наследование и пол	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.1** **ПК.1.2**
	Генетика пола. Наследование и пол. Нарушение числа половых хромосом. Генетика популяций. Аутосомы, половые хромосомы, гетеро - и гомогаметный пол. практическое значение знаний о сцепленном с полом наследовании, наследование гемофилии и дальтонизма у человека. Наследование, сцепленное с полом, хромосомный механизм определения пола, инактивация Х-хромосомы.	2/0	
Тема 5.5. Методы селекции растений и животных	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 07** **ПК.1.2** **ПК.1.3**
	Задачи и методы селекции. Генетика как научная основа селекции организмов. Исходный материал для селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения культурных растений. Порода, сорт, штамм. Селекция растений и животных.	2/0	

Тема 5.6. Пр.№8 «Генная инженерия и ГМО»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Характеристика и сравнение понятий ГМО ГМП. Методы получения ГМО. Применение методов генной инженерии и ее продуктов в отраслях деятельности человека.	0/2	
Раздел 6. Возникновение жизни на Земле. (ч)		4/2	
Тема 6.1. Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02**
	Теории происхождения жизни на Земле: Креационизм, гипотеза стационарного состояния, гипотеза самозарождения живого из не живого и биохимической эволюции. Эволюционные идеи в античном мире: Аристотель, Гераклит, Плиний Старший. Упадок биологических знаний в Средние века. Развитие креационизма. Эпоха возрождения: Леонардо да Винчи, Геснер, Везалий. Предшественники дарвинизма: Линней, Уоллес, Кювье. Теория трансформизма и «теория катастроф»	2/0	
Тема 6.2. П.р.№ 9 «Сравнение теорий эволюции»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Эволюционная теория Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин – «Происхождение видов…» Сравнение двух теорий. Естественный отбор. Виды борьбы за выживание.	0/2	
Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 07**
	Доказательства происхождения человека от животных. Сходство человека и животных. Движущие силы антропогенеза: биологические и социальные факторы. Черты сходства человека и приматов. Отличия человека от животных. Понятие раса. Причины возникновения рас. Общая характеристика рас. Реакционная сущность расизма. Социалдарвинизм.	2/0	

Раздел 7. Экология (ч)		22/0	
Тема 7.1 Современная экология. Экологические факторы и среды жизни	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04**
	Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Экологические законы и правила.	2/0	
Тема 7.2 Биосфера- глобальная экологическая система	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК.1.1**
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Глобальные экологические проблемы современности. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.	2/0	
Тема 7.3 Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК.1.1** **ПК.2.1** **ПК.6.5**
	Прикладной модуль: Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	2/0	

Тема 7.4 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ПК.1.1**
	Прикладной модуль: Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	2/0	
Тема 7.5 Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ПК.1.1**
	Прикладной модуль: Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии.. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	2/0	
Тема 7.6 Биотехнологии в современном производстве	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.2.1** **ПК.6.5**
	Прикладной модуль: Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников.	2/0	
Тема 7.7 Социально-этические аспекты биотехнологий	**Содержание**	**2/0**	
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2/0	

Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**8**	
Всего: (58ч)		**42/16**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Биологии, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Пасечник В. В. Биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 223 с. - ISBN 978-5-09-116776-4. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398414/reading. - Текст: электронный.

2. Пасечник В. В. Биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 272 с. - ISBN 978-5-09-116473-2. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398415/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Пасечник В. В. Биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 223 с. - ISBN 978-5-09-116776-4. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398414/reading. - Текст: электронный.

2. Пасечник В. В. Биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 272 с. - ISBN 978-5-09-116473-2. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398415/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Студент демонстрирует свои знания понятий в речи, при решении задач, разбирается в различиях строения клеток, может уверенно использовать терминологию и символику; Студент анализирует сходства и различия различных экосистем также может привести примеры их, понимает причинно-следственные связи в биосфере;	Тестирование Устный опрос Определение остаточных школьных знаний Фронтальный опрос Ментальна карта «Уровни организации жизни» Таблица «Витамины» Таблица «Гормоны» Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Графические изображения с подписями частей органоидов клетки Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза» Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные) Таблица «Законы Менделя» Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ООД.14 Введение в отрасль»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 11
2.2. Содержание дисциплины 12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 20
3.1. Материально-техническое обеспечение 20
3.2. Учебно-методическое обеспечение 20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в отрасль»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в отрасль»: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания..

Дисциплина «Введение в отрасль» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** В области духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 8. Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях

ПК.6.3	**Личностные результаты должны отражать:** В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях

ПК.6.4	**Личностные результаты должны отражать:** В области духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 3. Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	24
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**46**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Профессиональная адаптация (ч)		2/4	
Тема 1.1. Деятельность учебных организаций в системе СПО	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05**
	Отличия в процессе обучения в школе и техникуме; Студент в ОУ СПО; Влияние профессионального обучения на личностный рост. Виды адаптации.	2/0	
Тема 1.2. ПЗ №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Развиваем навыки общения и взаимодействия. Ты и я — презентовать себя, понять других. Форма работы: групповая работа студентов. Задания для выполнения: Упражнения для развития общительности и знакомство с правилами поведения в новом коллективе	0/2	
Тема 1.3. ПЗ №2. Взаимодействие в коллективе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Развитие навыков групповых взаимодействий. Групповая деятельность. Форма работы: групповая работа студентов, деловая игра. Задания для выполнения: Упражнения на командообразование, правила поведения в группе, совместное решение поставленных задач.	0/2	
Раздел 2. Становление и развитие предприятий общественного питания в России (ч)		12/18	

Тема 2.1. ПЗ № 3. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Семь этапов развития предприятий общественного питания: первый этап (Древняя Русь–XVII век); второй этап (начало XVIII–середина XIX века); третий этап (середина XIX века–1917 г.); четвертый этап (1918–1985 гг.); пятый этап (1986–1991 гг.); шестой этап. (1992–1998 гг.); седьмой этап (1999 г. – настоящее время). Типы предприятий общественного питания и их услуги в соответствии с историческими этапами. Форма работы: индивидуальная работа студентов. Задания для выполнения: на основе рассказа преподавателя составляют таблицу эволюции предприятий общественного питания.	0/2	
Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Корчма. Вольная корчма. Податная корчма. Тайная корчма. Казенная корчма. Княжеские пиры: административная функция. Традиции княжеских пиров. Ханский кабак. Царев кабак. Кабацкая отчетность.	0/2	
Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	Великое кулинарное посольство. Еда по “новому” стилю. Влияние Голландских традиций. Голландские кофейни. Харчевни и Австерии. Новые “заморские” продукты: кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Изменения в кухоннойтехники и появление плит. Блюда иноземной кухни: филе, бифштексы, лангеты, шницели, котлеты, клопсы и т.д. Кухонная утварь: появились кастрюля, шумовка, противень и прочее. Правила подачи блюд.	2/0	

Тема 2.4. ПЗ № 4 Рецепты блюд эпохи Петра Великого	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Холодные закуски и горячие блюда, похлебки, жаренья и пирожные. Блюда петровской эпохи: суп Петра Великого, “Заяц под снегом”, старинное русское мороженое, жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой, пирог с сюрпризом, щи из квашеной капусты, буженина, холодец с хреном, сало с чесноком, солонина из говядины, утка запеченная с соусом из дикой брусники, ягненок в клюквенном соусе, сыры пикантные.	0/2	
Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Екатерининская эпоха. Появление слова "кухня", кухонной утвари, новых приемы тепловой обработки, новых продуктов. Появление новой модели кухни: строение отдельных кухонных корпусов во дворцах и домах дворян. Появление иностранных специалистов в сфере питания и сервиса. Складываются два направления: национальное и иностранное. Национальное направление сохраняется крепостными поварами. Иностранное направление развивается благодаря иностранным специалистам, и отечественным поварам, прошедшим обучение. Влияние голландской, германской, английской и французской кулинарных традиций на русскую кухню. Придворные церемониальные обеды.	2/0	
Тема 2.6. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	Ресторан как особая категория «заведений трактирного промысла» состоялся в начале XIX века. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Особенности сферы услуг и питания в эпоху революций и годы гражданской войны в России. Нехватка продовольствия к концу Первой мировой войны и введение пайков.	2/0	

Тема 2.7. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	Изменения в пайковой системе в 1920х. Академический паек эпохи военного коммунизма. Кулинарные просчеты молодой Советской республики. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей». Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа: история распространения картофеля, «Арагви», установление «теоретических» основ советской кулинарии. Мороженное в СССР – любимое и популярное народное лакомство.	2/0	
Тема 2.8. ПЗ №5. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Снабжение советских предприятий общественного питания в годы войны, изменения рецептур основных блюд. Анализ изменения рецептуры хлеба. Карточная система снабжения населения. Советские предприятия общественного питания и попытка их реорганизовать в первой половине 50х года. Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955-1961 гг. Реформаторские тенденции 60 годов в сфере услуг и общественном питании.	0/2	
Тема 2.9. ПЗ №6. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Пищевые идеалы советского народа в 70х и первой половине 80х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя». Антиалкогольная кампания в период «перестройки». Американские точки предприятий общественного питания в СССР, приобретение продуктов. «Кулинарная революция» 90х годов и ее результаты. Плюрализм пищевого рынка России, контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов 1991 – 1999гг.	0/2	

Тема 2.10. Особенности кухни Урала	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Особенности национальный традиций нардов Северного Урала. Кухни народов Тюменской области, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов. Локальные продукты и блюда из них. Особенности национальный традиций нардов Среднего Урала. Кухни народов Пермского края, Свердловской области. Локальные продукты и блюда из них. Особенности национальный традиций нардов Южного Урала. Кухни народов Башкортостана, Челябинской области, Оренбургской области, Актюбинской области. Локальные продукты и блюда из них.	2/0	
Тема 2.11. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	2001 – 2003 структурная перестройка потребительского рынка. Защита прав потребителей. Стандарты оказания услуг гостеприимства и питания. Демократизация рынка сферы услуг и общественного питания с ориентацией на средний ценовой сегмент. Внедрение разных ресторанных направлений и кухонь. Пивные заведения и кофейни. Конкурентная борьба ресторанов. Программы лояльности на предприятиях общественного питания. Сетевые рестораны. Сетевые пивные рестораны. Кофейный бизнес.	2/0	
Тема 2.12. ПЗ №7. Знакомство с организацией работы ресторана	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.	0/2	

Тема 2.13. ПЗ №8. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.	0/2	
Тема 2.14. ПЗ №9. Знакомство с организацией работы кафе	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.	0/2	
Тема 2.17. ПЗ №10. Знакомство с организацией работы столовой	**Содержание**	**0/2**	**ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.	0/2	
Раздел 3. Ораторское мастерство (ч)		2/8	
Тема 3.1. Ораторское искусство и риторика	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	Ораторское Искусство и Риторика. Место риторики в наши дни, взаимодействие с психологией и философией, виды риторики. Процесс говорения – это телесная практика. Как тело участвует в процессе говорения и какая роль ему отведена в выступлении.	2/0	

Тема 3.2. ПЗ №11. Орфоэпические нормы произношения и ударения	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: в процессе занятия студенты принимают участие в акцентологическом тренинге: упражнения на тренировку произношения согласных в сочетаниях с гласными в чистоговорках, скороговорках, стихах; упражнения по постановке правильного произношения и ударения.	0/2	
Тема 3.3. ПЗ №12. Артикуляция и правильное дыхание	**Содержание**	**0/2**	**ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: в процесса занятия студенты выполняют упражнения для отработки четких звуков в устной речи. Ценность осознанного дыхания. Определение верного способа дыхания для выступающего человека. Практические упражнения по дыханию. Раскрытие голоса посредством налаженного контролируемого сильного выдоха, упражнения.	0/2	
Тема 3.4. План и разработка подготовка публичного выступления	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: План и стадии подготовки и разработки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. В процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Подготовка выступлений. Убеждение и принуждение, в чём разница.	0/2	

Тема 3.5. Презентация. Ключевые факторы успеха. Самопрезентация	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Определение понятия «презентация». Критерии эффективной презентации. Ключевые факторы успеха. Контакт с аудиторией. Что это такое? Как установить контакт с аудиторией. Виды внимания аудитории. Начало выступления. Способы удержания внимания. О жестах и мимике оратора. Как завершить выступление. Реакция слушателей на выступление. Как правильно отвечать на вопросы. Влияние эффективного публичного выступления на аудиторию, в том числе на персонал на предприятии. Критерии эффективного менеджмента. в процессе выполнения работы студенты выступают с самопрезентацией «Кто я» включает демонстрацию предыдущих навыков. В выступлении использовать знания о речевых стилях и имидже оратора.	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (46ч)		**16/30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова, Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся : учебник для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15400-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589083

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584690

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 488 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16686-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589287

4. 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, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584670

5. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579

1. Бурмистрова, Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся : учебник для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15400-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589083

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584690

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для

среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 488 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16686-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589287

4. 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, 2026. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584670

5. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;	Оценка результатов практической работы Тренинг Лекция в форме обсуждения Выполнение практической работы Анализ неадаптированных источников информации Работа по преобразованию информации Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.15 Индивидуальный проект»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9
2.2. Содержание дисциплины 10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 16
3.1. Материально-техническое обеспечение 16
3.2. Учебно-методическое обеспечение 16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индивидуальный проект»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностной или социально значимой проблемы..

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные

ОК 01	**Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства

ПК.6.2	**Личностные результаты должны отражать:** В области духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; В области трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту. **Метапредметные результаты должны отражать:** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) умения совместной деятельности: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; - оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	- Сформировать знания об (о): - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - системе прав человека и гражданина в Российской Федерации; - системе права и законодательства Российской Федерации. - Сформировать умения: - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - использовать обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства; - самостоятельно оценивать и принимать решения.

ОК 02	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 8. Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях

ОК 03	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства ПРб 11. Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях

ОК 05	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 3. Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 9. Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 09	**Личностные результаты должны отражать:** **Метапредметные результаты должны отражать:**	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества ПРб 1. Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации ПРб 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРб 8. Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	22
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	12	0
Всего	**44**	**44**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности разработки индивидуального проекта (ч)		22/22	
Тема 1.1 Особенности концепции предприятия общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	Что такое концепция ресторана. Задача концепции предприятия общественного питания. Общее представление о проектируемом предприятии общественного питания: основные пункты. Выбор темы предприятия общественного питания. Выбор названия предприятия общественного питания. Легенда предприятия общественного питания.	2/0	
Тема 1.2 ПЗ №1. Анализ успешных ресторанных концепций	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Анализ концепций современных ресторанов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга. Анализ производится по схеме: концепция ресторана, “фишка” ресторана, сущность уникального торгового предложения, легенда ресторана, дополнительные услуги, составляющие атмосферы ресторана (интерьер, музыка, меню и т.д.)	0/2	

Тема 1.3 ПЗ №2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение методов анализа конкурентной среды предприятия общественного питания: STEP-анализ - как метод анализа для факторов внешней макросреды; SWOT-анализ – как метод анализа внутренней среды предприятия; многоугольник конкурентоспособности. Характеристика проектируемого предприятия и конкурентов посредством выявления сильных и слабых сторон, влияния внешней среды.	0/2	
Тема 1.4 ПЗ №3. Описание основной идеи проекта	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Описание основной идеи. Концепция включает следующие стандартные компоненты: название и логотип – визуальный образ компании; тип заведения; слог, который отражает основную идею; фирменный стиль, выполняющий функцию визуальной коммуникации с клиентами; схеме зонирования залов в зависимости от потребностей категорий целевой аудитории; интерьерный стиль, отражающий ценности посетителей; правила сервиса; музыкальное сопровождение; уникальные особенности; необходимый персонал на предприятии общественного питания.	0/2	
Тема 1.5 ПЗ №4 Особенности разработки меню ресторана	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Прикладной модуль: Содержание практической работы: Концепция меню. Этапы разработки меню. При разработке меню следует учитывать: формат заведения и выбор кухни; целевую аудиторию; себестоимость каждого блюда и торговую наценку; гастрономические тренды. Длинное или короткое меню. Сезонное меню. Одно или несколько меню. Меню с фотографиями или без них. Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания.	0/2	

Тема 1.6 Спектр дополнительных услуг ресторана	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Прикладной модуль: Что собой представляют основные и дополнительные услуги в ресторане? Описание возможных дополнительных услуг предприятия общественного питания: Организация поздравлений для именинников; Предоставление особого места посетителям; Мастер-классы для детей и взрослых; Музыкальные поздравления в виде песен или полноценных творческих номеров; Детские или взрослые аниматоры; Организация и проведение различных торжественных мероприятий (от детских дней рождения до свадеб); Изготовление особых блюд, не включенных в меню, поваром по запросу посетителя; Услуги доставки еды на дом и в офис; Продажа продуктов собственного хозяйства; Продажа дополнительных товаров, не числящихся в меню. Как правильно предлагать дополнительные услуги?	2/0	
Тема 1.7 Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05**
	Атмосфера предприятия общественного питания и ее составляющие. Интерьер предприятия общественного питания: внутренняя отделка, окна, мебель, освещение, интерьерные мелочи, декор, туалет, гардероб. Освещение. Температура помещения. Сервис.	2/0	
Тема 1.8 Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05**
	Музыкальный маркетинг в предприятии общественного питания. 3 составляющие правильного музыкального сопровождения ресторана: Качественный звук, Атмосферная музыка, Качественная компоновка. Что необходимо учитывать при подборе музыкальных композиций.	2/0	

Тема 1.9 ПЗ № 5 Продвижение ресторана и выход на рынок	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Выбор и обоснование оптимальных способов продвижения предприятия общественного питания на рынке: публикация в интернет-изданиях, создание сайта, создания сообщества/группы/канала в мессенджерах, внесение данных и информации в картографические сервисы, контекстная реклама, реклама через блогеров, тематические мероприятия, программа лояльности, специальные предложения, сайты-агрегаторы, скидки, подарки, оформление входной группы и т.д.	0/2	
Тема 1.10 ПЗ №6. Оформление текстового документа индивидуального проекта	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	В процессе выполнения работы студенты оформляют текстовый документ индивидуального проекта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования». Правила оформления титульного листа в соответствии с требованиями, оформление текстового документа, таблиц, формул, диаграмм, иллюстраций, сносок и т.д.	0/2	
Тема 1.11 ПЗ №7. Оформление презентации индивидуального проекта	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Оформление презентации по разработанному индивидуальному проекту. В процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, оформляя презентации своих исследований в соответствии с требованиями.	0/2	
Тема 1.12 ПЗ №8. Редактирование презентации индивидуального проекта	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Редакция презентации по разработанному индивидуальному проекту. В процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, редактируя презентации своих исследований в соответствии с требованиями.	0/2	

Тема 1.13 План подготовки публичного выступления	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	План и стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. Убеждение и принуждение, в чём разница.	2/0	
Тема 1.14 ПЗ №9. Разработка плана публичного выступления	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	В процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Подготовка выступлений.	0/2	
Тема 1.15 ПЗ №10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	В процессе выполнения работы студенты подготавливаются к защите индивидуального проекта. Речевой имидж оратора. Невербальные сигналы. Зрительные маркеры. Что такое харизма и возможно ли ее развить? Практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта.	0/2	
Тема 1.16 ПЗ №11. Предзащита индивидуальных проектов	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	В процессе выполнения работы студенты выступают с предзащитой индивидуальных проектов.	0/2	
Консультация	**Содержание**	**6/0**	
	Консультация. Подготовка к комплексному экзамену. Предзащита индивидуальных проектов.	6/0	

Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего: (44ч)		**22/22**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова, Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся : учебник для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15400-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589083

2. Корягина, Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16070-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587082

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 488 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16686-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589287

4. Половкова М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Учебник для СПО. / М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова. - Москва : Просвещение, 2025. - 189 с. - ISBN 978-5-09-124911-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398431/reading. - Текст: электронный.

5. Шестернинов Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Практикум. Учебно пособие ля СПО. / Е.Е. Шестернинов. - Москва : Просвещение, 2025. - 80 с. - ISBN 978-5-09-124912-5. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398432/reading. - Текст: электронный.

6. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579

1. Бурмистрова, Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся : учебник для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15400-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589083

2. Корягина, Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Высшее образование). — ISBN

978-5-534-16070-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587082

3. Панфилова, А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 488 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16686-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589287

4. Половкова М. В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Базовый уровень. Учебник для СПО. / М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова. - Москва : Просвещение, 2025. - 189 с. - ISBN 978-5-09-124911-8. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398431/reading. - Текст: электронный.

5. Шестернинов Е. Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию. Практикум. Учебно пособие ля СПО. / Е.Е. Шестернинов. - Москва : Просвещение, 2025. - 80 с. - ISBN 978-5-09-124912-5. - URL: https://www.ibooks.ru/bookshelf/398432/reading. - Текст: электронный.

6. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебник для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562579

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов; - применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения.	Выполнение проекта Лекция в форме обсуждения Выполнение практических работ Работа с Интернет ресурсами Решение кейсов Решение задач

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 31

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 31

2.2. Содержание дисциплины 32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 63

3.1. Материально-техническое обеспечение 63

3.2. Учебно-методическое обеспечение 63

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 63

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: сформировать знания о рациональном питании, ответственное отношение к выпуску безопасной и качественной продукции общественного питания..

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	30
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	10	0
Всего	**82**	**60**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Микробиология (ч)		18/6	
Тема 1.1 Предмет и задачи микробиологии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 05**
	1. Цель и задачи изучения дисциплины. Определение микробиологии, как науки. Отличия микроорганизмов от других живых организмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, отраслях промышленности. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов. 2. Краткая история развития микробиологии.	2/0	
Тема 1.2 Морфология микроорганизмов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 05**
	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения, принципы систематики.	2/0	

Тема 1.3 Физиология микроорганизмов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	1. Химический состав микробной клетки. 2. Ферменты микроорганизмов. 3. Обмен веществ: строительный и конструктивный. 4. Питание и дыхание микроорганизмов (автотрофы, гетеротрофы, паратрофы, аэробы, анаэробы, факультативные анаэробы). 5. Рост микробной культуры. 6. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз.	2/0	

Тема 1.4 Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	1. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические. 2. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения. 3. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды. 4. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.	2/0	

Тема 1.5 Пр № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика микробиологических процессов»: спиртовое брожение, молочнокислое брожение, пропионовокислое брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение	0/2	

Тема 1.6 Микробиология продуктов животного происхождения	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	1. Микрофлора мясных, рыбных, яичных, молочных продуктов, баночных консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2/0	

Тема 1.7 Микробиология продуктов растительного происхождения	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	1. Микрофлора плодоовощных, зерномучных, жировых продуктов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности.	2/0	

Тема 1.8 Характеристика инфекционного заболевания	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	1. Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма. 2. Стадии инфекционного процесса. 3. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы патогенности микробов. 4. Механизмы передачи инфекции.	2/0	

Тема 1.9 Пр № 2 Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз	0/2	

Тема 1.10 Пр № 3 Анализ причин и условий возникновения микробных пищевых отравлений	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Классификация пищевых отравлений. 2. Микробные пищевые отравления: токсикозы, токсикоинфекции, микотоксикозы. Причины их возникновения. 3. Меры профилактики. Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Микробные пищевые отравления»	0/2	
Тема 1.11 Немикробные пищевые отравления	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 03**
	Немикробные пищевые отравления: отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе; отравления пищевыми продуктами, ядовитыми при определенных условиях; отравления примесями химических веществ; отравления примесями солей тяжелых металлов; отравление ядохимикатами; отравления нитратами, нитритами и нитрозаминами; загрязнение пищевых продуктов радионуклидами.	2/0	

Самостоятельная работа №1	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов» 1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами? 2. Какова причина заражения человека бычьим цепнем? 3. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? 4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания? 5. К чему ведет развитие глистов в органах и тканях человека? 6. Какие стадии проходят глисты в своем развитии? 7. Какие глисты у человека достигают самых крупных размеров? 8. Каков цикл развития кистозного эхинококка? 9. Какими глистами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?	2/0	
Лабораторные работы (ч)		2/12	

Тема 1.12 Лр № 1 Изучение устройства микроскопа. Овладение техникой микроскопирования	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	1. Устройство микроскопа: оптическая и механическая части. 2. Настройка микроскопа. 3. Овладение техникой микроскопирования. 4. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.	0/2	**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** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**

Тема 1.13 Лр № 2 Микроскопирование дрожжевых грибков	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. 2. Приготовление препаратов для микроскопирования. 3. Микроскопирование дрожжей. 4. Написание выводов,подготовка отчета по лабораторной работе.	0/2	

Тема 1.14 Лр № 3 Микроскопирование плесневых грибов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Приготовление препаратов плесневых грибов для микроскопирования. 2. Микроскопирование плесневых грибов. 3. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.	0/2	

Тема 1.15 Лр № 4 Приготовление питательных сред	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	1. Изучение методов культивирования микроорганизмов. 2. Приготовление питательной среды. 3. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.	0/2	**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** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**

Тема 1.16 Лр № 5 Изготовление смывов с поверхности, рук и посуды. Выращивание колоний микроорганизмов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Изучение основных методов микробиологического контроля санитарного состояния предприятий общественного питания. 2. Взятие смывов с поверхностей, рук. 3. Посев смывов на питательную среду. 4. Написание выводов, подготовка отчета по лабораторной работе.	0/2	

Тема 1.17 Лр № 6 Анализ колоний микроорганизмов на питательных средах	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1. Изучение культуральных признаков колоний на питательных средах в чашках Петри по результатам смывов. 2. Написание выводов, подготовка отчет по лабораторной работе.	0/2	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	Консультация по вопросам экзамена	2/0	
Раздел 2. Физиология питания (ч)		20/6	

Тема 2.1 Введение. Роль белков в жизнедеятельности организма	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.	2/0	

Тема 2.2 Роль липидов в жизнедеятельности организма	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8**
	Липиды: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	2/0	**ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 2.3 Роль углеводов в жизнедеятельности организма	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1**
	Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.	2/0	

Тема 2.4 Пр № 1 Расчет энергетической ценности блюд	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Расчет энергетической ценности блюд через калорические коэффициенты пищевых веществ. Работа организуется индивидуально. Студентам раздаются карточки для расчета энергетической ценности различных блюд.	0/2	

Тема 2.5 Роль витаминов, минеральных веществ и воды в жизнедеятельности организма	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6**
	Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах.	2/0	**ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 2.6 Сущность процессов пищеварения	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1**
	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.	2/0	
Тема 2.7 Факторы, влияющие на усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК.6.1**
	Понятие об усвояемости основных пищевых веществ Энергетические затраты организма: методы определения, факторы, влияющие на объем энерготрат, нормирование энергетической ценности рационов питания.	2/0	

Тема 2.8 Пр № 2 Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 05 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2/0**	
	Вычисление суточной потребности в энергии, белках, жирах и углеводах с учетом коэффициента физической активности, величины основного обмена. Работа организуется индивидуально. Студенты рассчитывают потребность организма в основных пищевых веществах, учитывая индивидуальные физиологические характеристики (рост, масса тела, физическая активность).	2/0	
Тема 2.9 Пр № 3 Определение суточных энергозатрат хронометражно-табличным методом	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 05 ПК.6.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Вычисление суточных энергозатрат организма методом хронометража физической и умственной активности за сутки. Работа выполняется индивидуально. Студентам раздается материал, в соответствии с которым они составляют хронометраж личной активности за сутки.	0/2	
Тема 2.10 Рациональное питание и физиологические основы его организации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05 ПК.6.1**
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). 2. Режим питания и его значение. 3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание.	2/0	

Тема 2.11 Пр № 4 Разработка меню суточного рациона	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ПК.1.3** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработка суточного рациона с учетом потребностей организма в основных пищевых веществах и энергии, а также принципов рационального питания. Работа выполняется индивидуально. Студенты составляют рацион, учитывая потребности своего организма в основных пищевых веществах и энергии.	0/2	
Самостоятельная работа №2	**Содержание**	**2/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Изучить ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Провести органолептическую оценку качества кулинарного изделия / блюда и заполнить бракеражный журнал:	2/0	

Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Консультация по вопросам экзамена	2/0	
Раздел 3. Санитария и гигиена (ч)		14/4	

Тема 3.1 Личная гигиена работников общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07**
	Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.	2/0	

Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 02 ОК 05 ПК.1.3 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Гигиенические принципы планировки. Требования к складским помещениям. Требования к производственным цехам. Требования к моечным и камере пищевых отходов. Требования к помещениям для потребителей. Требования к служебно-бытовым помещениям.	2/0	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5**

Тема 3.3 Пр № 1 Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 07** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды.	0/2	

Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	Требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Условия дефростации мороженых продуктов. Оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра.	2/0	

Тема 3.5 Пр № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 02** **ОК 05** **ПК.1.3** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5**
	Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции. Решение производственных ситуаций.	0/2	**ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.6.5**

Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП	**Содержание**	**2/0**	
	1. Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. 2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. 3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения. 4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания.	2/0	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**10**	
Всего: (82ч)		**54/28**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584652

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584652

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Грамотно выступает с сообщениями; Владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; Намечает и характеризует приемы саморегуляции; Полнота ответов, точность формулировок Воспроизводит, анализирует, категоризирует основные понятия и термины Распознает и подразделяет основные классы и виды микроорганизмов Воспроизводит характеристику основных групп микроорганизмов Воспроизводит, описывает, анализирует роль микроорганизмов в природе Называет представителей микрофлоры почвы, воды, воздуха Воспроизводит особенности сапрофитных и патогенных микробов Устанавливает связь между характером пищевого отравления или инфекции и возбудителем заболевания Выявляет и предотвращает возникновение микробиологического загрязнения в пищевом производстве Оценивает и сравнивает методы предупреждения порчи сырья и готовой продукции Представляет, формулирует схему микробиологического контроля Воспроизводит санитарные требования к содержанию помещений, обработке инвентаря, оборудования, санитарной одежде Воспроизводит и применяет на практике правила личной гигиены работников пищевых производств Воспроизводит основные функции пищи в организме человека Формулирует понятия процесса пищеварения, энергетического обмена Рассчитывает суточный расход энергии хронометражно-табличным и скорым методами Устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью Анализирует и воспроизводит роль основных веществ пищи в структуре питания Называет изменения, происходящие с пищевыми веществами в процессе пищеварения Воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи Понимает понятия, относящиеся к рациону и рациональному питанию Анализирует литературные данные о нормах потребления основных пищевых веществ Составляет рационы питания для различных групп населения с учётом норм и принципов рационального и сбалансированного питания Воспроизводит назначение лечебного и лечебно-профилактического питания Осуществляет на практике составление рационов питания	Тестирование Контрольная работа Устный опрос Лабораторная работа Практическое занятие Производственные ситуации Самостоятельная работа Моделирование производственных ситуаций

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 31

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 31

2.2. Содержание дисциплины 32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 75

3.1. Материально-техническое обеспечение 75

3.2. Учебно-методическое обеспечение 75

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 75

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация хранения и контроль запасов и сырья»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: формирование знаний и умений в области контроля качества продуктов при хранении..

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребители; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	82	32
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**82**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров (ч)		34/18	

Тема 1.1 Основы товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	1. Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Основы стандартизации и сертификации. 4. Система маркировки «Меркурий» и «Честный знак».	2/0	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.2 Оценка условий и организация хранения продуктов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2**
	1. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. 2. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно- гигиенический режимы, их показатели; размещение товаров в складах (принципы, правила и способы). Сроки сохраняемости и службы: понятия, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности 3. Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути ее снижения. Определение и списание товарных потерь.	2/0	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.3 Пр №1 Определение дефектов товаров	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты.	2/0	

Тема 1.5 Товароведная характеристика макаронных и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2**
	Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.	2/0	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.6 Товароведная характеристика свежих овощей и плодов, ягод	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Пищевая ценность свежих овощей, плодов и ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Грибы товароведная характеристика, условия хранения. Дефекты.	2/0	

Тема 1.7 Пр №2 Органолептическая оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских товаров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Классификация, ассортимент кондитерских товаров. Условия хранения, дефекты. Кулинарное назначение кондитерских товаров.	2/0	

Тема 1.9 Товароведная характеристика вкусовых товаров (кофе, чая)	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	овароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка.	2/0	

Тема 1.10 Товароведная характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты.	2/0	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.11 Пр №3 Органолептическая оценка качества чая и кофе	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.12 Товароведная характеристика молока и молочных продуктов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов.	2/0	

Тема 1.13 Пр №4 Органолептическая оценка качества молочной продукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3**
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	**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** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Тема 1.14 Товароведная характеристика сыров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Сыры: сырье, классификация, ассортимент. Химический состав и пищевая ценность сыров. Условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка.	2/0	

Тема 1.15 Пр №5 Органолептическая оценка качества молочных консервов	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.16 Товароведная характеристика яичных продуктов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качествам, проверка качества, условия сроки хранения Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2/0	

Тема 1.17 Пр №6 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 03** **ОК 04** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Прибором овоскоп для определения свежести яиц. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	**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** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Тема 1.18 Товароведная характеристика пищевых жиров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2/0	

Тема 1.19 Товароведная характеристика мяса убойных животных и мяса птицы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2**
	Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Мясо птицы и субпродукты: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	2/0	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.20 Пр №7 Органолептическая оценка качества мяса птицы	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.4 ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3**
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	**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 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.21 Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Мясные полуфабрикаты: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты. Колбасные изделия и мясокопченности: классификация, ассортимент. Маркировка, упаковка, условия хранения. Дефекты.	2/0	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.22 Пр №8 Идентификация и органолептическая оценка качества мясных консервов	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.23 Товароведная характеристика свежей рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Общая классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты.	2/0	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 1.24 Товароведная характеристика переработанной рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Рыбные товары: пищевая ценность переработанной рыбы, характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты.	2/0	

Тема 1.25 Пр №9 Органолептическая оценка качества свежей рыбы	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	0/2	

Тема 1.26 Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов. Икра	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Икра пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, транспортировки, маркировка. Недопустимые дефекты. Нерыбные морепродукты классификация, краткая характеристика основного ассортимента, условия хранения, транспортировки, маркировка, упаковка.	2/0	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Раздел 2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения (ч)	6/6	

Тема 2.1 Организация снабжения предприятий общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Организация договорных отношений с поставщиками.	2/0	

Тема 2.2 Пр №1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определить оптимальные источники продовольственного и материально-технического снабжения в соответствии с заданным типом и специализацией предприятия питания.	0/2	

Тема 2.3 Доставка и приемка продовольственных товаров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Способы доставки товара. Используемые виды транспорта, предъявляемые требования. Товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества). Приемка товаров на производство по количеству и качеству.	2/0	

Тема 2.4 Организация складского хозяйства	**Содержание**	**0/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Понятие, виды, назначение, компановка складских помещений. Объемно-планировочное решение и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.	0/0	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 2.5 Пр №2 Организация складского хозяйства	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Разработать планировочное решение складской группы помещений предприятия общественного питания с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия. Дать анализ складских помещений согласно санитарно-гигиеническим и объемно-планировочным требованиям.	0/2	
Тема 2.6 Техническое оснащение складских помещений	**Содержание**	**2/0**	
	Оснащение помещений складской группы оборудованием и инвентарем для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Организация тарного хозяйства. Требования, предъявляемые к таре.	2/0	

Тема 2.7 Пр №3 Техническое оснащение складских помещений	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Выполнить подбор и расстановку оборудования в складской группе помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции и типа предприятия.	0/2	

Раздел 3. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы (ч)	4/2	

Тема 3.1 Учет поступления товаров, тары	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Учет поступления продуктов, товаров, тары. Документальное оформление продвижения продуктов и тары.	2/0	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 3.2 Учет товаров в местах хранения	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Осуществление отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска продуктов.	2/0	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 3.3 Пр №1 Заполнение бланков первичной документации	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4**
	Решение производственных ситуаций и заполнение бланков первичной документации	0/2	**ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Раздел 4. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд (ч)	4/4	

Тема 4.1 Автоматизация контроля расхода и хранения продуктов	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Контроль расхода и хранения продуктов в программе «StoreHouse»	2/0	

Тема 4.2 Основы работы в программе «StoreHouse»	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Режимы работы и пользовательский интерфейс программы «StoreHouse»	2/0	

Тема 4.3 Пр №1 Настройка программы «StoreHouse» на предприятие общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 03 ОК 04 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4**
	Настройка программы «StoreHouse» на особенности предприятия общественного питания	0/2	**ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**

Тема 4.5 Пр №3 Отчеты по предприятию общественного питания	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Система управления журналами по операциям. Виды отчетных форм по операциям расхода и хранения продуктов	0/2	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (82ч)		**48/30**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Товароведения, организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686

2. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589267

3. Островская, О. Л. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов ; под редакцией Т. П. Карповой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19825-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587890

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589686

2. Организация производства : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16518-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589267

3. Островская, О. Л. Бухгалтерский финансовый учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Л. Островская, Л. Л. Покровская, М. А. Осипов ; под редакцией Т. П. Карповой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19825-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587890

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	Тестирование Контрольная работа Устный опрос Практическая работа Выполнение презентаций и проектов Экзамен

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 30

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 30

2.2. Содержание дисциплины 31

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 51

3.1. Материально-техническое обеспечение 51

3.2. Учебно-методическое обеспечение 51

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение организаций питания»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: формирование умений и знаний в области организации работ в производственных помещениях предприятий общественного питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования..

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребители; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд, 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	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
ПК.7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов, выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, оценивать качество и безопасность готовых супов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент супов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, основные критерии оценки качества готовых супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов, технологию приготовления супов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных супов, температуру подачи простых и основных супов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности

ПК.7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов, выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов, оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент основных горячих и холодных соусов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов, основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов, технологию приготовления основных горячих и холодных соусов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов, температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора соусов к различным группам блюд
ПК.7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, правила подбора гарниров к различным группам блюд
ПК.7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из рыбы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы, технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы, варианты оформления простых и основных блюд из рыбы, температуру подачи простых и основных блюд из рыбы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы, технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде, правила порционирования рыбных блюд

ПК.7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из мяса, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса, технологию приготовления простых и основных блюд из мяса, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, температуру подачи простых и основных блюд из мяса, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса, технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде, правила порционирования мясных блюд
ПК.7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы, 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	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы, варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы, температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы, технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде, правила порционирования птицы
ПК.7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога, 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	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога, варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога, температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога

ПК.7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим, оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок, выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок, 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	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок, методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок, варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок, температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок
ПК.7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков
ПК.7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий, оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий, методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	14
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	10	0
Всего	**52**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация и техническое оснащение организаций питания (ч)		38/14	

Тема 1.1 Классификация оборудования.	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2/0	

Тема 1.2 ПЗ №1 Составление классификации универсальных приводов	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Изучить классификацию данного оборудования, назначение данного механического оборудования, устройство, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности.	0/2	

Тема 1.3 Классификация и характеристика механического оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	Механическое оборудоване отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги), взбивальные машины, кофемолки, блендеры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	

Тема 1.4 ПЗ №2 Рассмотрение правил эксплуатации оборудования для обработки овощей	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа выполняется совместно с преподавателем, подробно разбираются три вопроса: 1.Опишите принцип действия универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 2.Опишите правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации универсальных кухонных и картофелочистительных машин	0/2	

Тема 1.5 Классификация и характеристика оборудования для обработки мяса, рыбы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	

Тема 1.6 ПЗ №3 Изучение правил эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2**
	1.Опишите принцип действия мясорубки и рыбоочистительного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного оборудования. 3.Техника безопасности и правила эксплуатации мясорубки и рыбоочистительного оборудования.	0/2	**ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**

Тема 1.7 Классификация и характеристика оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	

Тема 1.8 Классификация и правила эксплуатации оборудования для процессов вакуумирования и упаковки	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1**
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	**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** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**

Тема 1.9 Классификация теплового оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначения, источнику тепла и способам передачи. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	

Тема 1.10 ПЗ №4 Рассмотрение правила эксплуатации универсального теплового оборудования	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Опишите основные детали и принцип действия: пароконвектоматов 2.Опишите правила эксплуатации пароконвектоматов 3.Техника безопасности при работе с пароконвектоматами	0/2	

Тема 1.11 Классификация и характеристика варочного оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7**
	1.Опишите устройство и принцип действия: пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов. 2.Опишите правила эксплуатации пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов. 3.Техника безопасности при работе пароварочных шкафов, мелких варочных аппаратов.	2/0	**ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**

Тема 1.12 Классификация и характеристика жарочного оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7**
	1.Опишите устройство и принцип действия: жарочного оборудования. 2.Опишите правила эксплуатации жарочного оборудования. 3.Техника безопасности при работе жарочного оборудования.	2/0	**ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**

Тема 1.13 ПЗ №5 Рассмотрение классификации и правила эксплуатации оборудования линии раздачи	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Оборудование для линии раздачи. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации.	0/2	

Тема 1.14 Классификация и правила эксплуатации кофемашин.	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7**
	1. Опишите принцип действия кофемашины. 2.Опишите правила эксплуатации кофемашины. 3.Техника безопасности при работе с кофемашиной.	2/0	**ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**

Тема 1.15 Классификация и правила эксплуатации холодильного оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 05** **ОК 06** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 07** **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**
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования. Способы охлаждения (естественное и искусственное, без машинное и машинное). Холодильные машины.	2/0	

Тема 1.16 ПЗ №6 Изучение техники безопасности при работе с холодильным оборудованием	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	1.Опишите принцип действия холодильного оборудования 2.Опишите правила эксплуатации холодильного оборудования. 3.Техника безопасности при работе с холодильным оборудование.	0/2	

Тема 1.17 Классификация и правила эксплуатации ледогенераторов, шкафов интенсивного охлаждения.	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. 1.Опишите принцип действия ледогенератора. 2.Опишите правила эксплуатации инвентаря ледогенератора. 3.Техника безопасности и правила инвентаря ледогенератора.	2/0	

Тема 1.18 Классификация и характеристика контрольно-кассового оборудования	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 05 ОК 06 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7**
	Контрольно-кассовое оборудование. Назначение и устройство. Классификация. Правила безопасной эксплуатации.	2/0	**ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 03 ОК 04 ОК 07 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**

Тема 1.19 ПЗ №7 Оптимизация предприятий общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Студентам выдается описание производственных цехов с расстановкой оборудования и примерным меню, нужно будет описать какое оборудование добавить для улучшения работы. Работа рассчитана на совместную работу с преподавателем.	0/2	
Самостоятельная работа №1	**Содержание**	**4/0**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	Написать реферат на одну из тем: 1.Понятие об электроприводе и электродвигателе. 2.Аппараты включения и защиты торгового оборудования. 3.Простейшие механизмы: редукторы, планетарный механизм, механизмы регулирования скорости. Оформление реферата должно соответствовать требованиям, указанным в методическом пособии.	4/0	
Консультация	**Содержание**	**4/0**	
	Консультация	4/0	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**10**	
Всего: (52ч)		**38/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

3.2.2. Дополнительные источники

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587378

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке - полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Тестирование Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Устный опрос Оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентации) Промежуточная аттестация в форме экзамена по УД в виде: -письменных/ устных ответов

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 Организация обслуживания»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 31
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 31
2.2. Содержание дисциплины 32
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 47
3.1. Материально-техническое обеспечение 47
3.2. Учебно-методическое обеспечение 47
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация обслуживания»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: формирование знаний и умений в области современных методов и форм обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания..

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребители; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	24	18
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	12	0
Всего	**36**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация обслуживания на прях обедщественного питания (ч)		6/10	

Тема 1.1 Организация обслуживания на ПОП	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	Организация обслуживания на ПОП в соответствии с типом предприятия. Нормативно – правовая база ПОП. Современные виды услуг и формы обслуживания.	2/0	

Тема 1.2 Пз №1 Банкеты и приёмы.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5**
	Практическое занятие №1 Банкеты и приёмы: определение, классификация, особенности организации обслуживания. Банкеты и приёмы: определение, классификация. Назначение. Виды официальных приемов, их характеристика. Назначение и характеристика банкетов.	0/2	**ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Тема 1.3 Пз №2 Банкет за столом с полным обслуживанием	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2 Банкет за столом с частичным обслуживанием.	0/2	

Тема 1.4 Пз №3 Банкет за столом с частичным обслуживанием	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1**
	Практическое занятие № 3 Назначение и характеристика банкета фуршет.	0/2	**ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Тема 1.5 Пз №4 Банкет – фуршет. Комбинированные банкеты	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6**
	Практическое занятие № 4 Назначение и характеристика комбинированных банкетов. Смешанные банкеты	0/2	**ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Тема 1.6 Специальные виды услуг: определение, классификация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 05 ОК 09 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.	2/0	

Тема 1.7 Особенности организации обслуживания проживающих в гостиницах	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 05 ОК 09 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Room-сервис. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»	2/0	

Тема 1.8 Пз №5 Особенности организации обслуживания туристов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.1.1 ПК.1.2 ОК 05 ОК 09 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5 Услуги по организации и обслуживанию торжеств. Услуги по обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Услуги по организации обслуживания пассажиров различных видов пассажирского транспорта.	0/2	

Лабораторно – практические занятия (ч)	12/8	

Лабораторно – практическое занятие №1 Сервировка различных видов банкетов	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6**
	Лабораторно – практическое занятие №1 Сервировка различных видов банкетов.	0/4	**ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Лабораторно – практическое занятие №2 Подача блюд и напитков различными методами на банкете	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6**
	Лабораторно – практическое занятие №2 Подача блюд и напитков различными методами на банкете. Отработка сервировки банкетных столов	0/4	**ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Консультация Организация обслуживания выездных мероприятий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**
	Организация обслуживания выездных мероприятий. Виды и типы выездного обслуживания. Технологическое оборудование, этапы организации мероприятий.	2/0	

Консультация Разработка меню для тематического мероприятия	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ОК 05** **ОК 09** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6**
	Разработка меню для тематического мероприятия. Подбор столовой посуды, столового белья, столовых приборов для сервировки стола.	2/0	**ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4**

Консультация Подготовка к экзамену	**Содержание**	**2/0**	
	Подготовка к экзамену.	2/0	
Экзамен	**Содержание**	**6/0**	
	Экзамен	6/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**12**	
Всего: (36ч)		**18/18**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586053

2. 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, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

3. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586675

3.2.2. Дополнительные источники

1. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586053

2. 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, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584635

3. Экономика предприятия : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией С. П. Кирильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15879-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586675

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Тестирование Контрольная работа Устный опрос

Приложение 2.27
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10
2.2. Содержание дисциплины 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 24
3.1. Материально-техническое обеспечение 24
3.2. Учебно-методическое обеспечение 24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование базовых знаний в области экономики организации, основ управленческого и маркетингового мышления, необходимых для успешной профессиональной деятельности..

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	42
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	10	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	6	0
Всего	**96**	**84**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 2. Основы менеджмента (ч)		18/8	
Тема 2.1 Сущность, цели и задачи менеджмента.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды.	2/0	
Тема 2.2 Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Особенности менеджмента предприятий общественного питания, цели и задачи. Особенности менеджмента в России.	2/0	

Тема 2.3 Школы менеджмента. Классификация школ менеджмента.	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	История и основные периоды развития менеджмента. Школы менеджмента. Периоды развития, классификация школ менеджмента. Школа научного управления, основные теории, принципы. Классическая (административная) школа менеджмента, основные теории, принципы.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Самостоятельная работа №1: Представители школ менеджмента – подготовка докладов по заданию преподавателя (индивидуальная работа).	2/0	
Тема 2.4 Школа человеческих отношений. Школа поведенческих наук	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Школа человеческих отношений, основные теории, принципы. Школа поведенческих наук, основные теории, принципы.	2/0	

Тема 2.5 Эмпирическая школа менеджмента. Школа количественных методов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Эмпирическая школа менеджмента, основные теории, принципы. Школа количественных методов, основные теории, принципы.	2/0	
Тема 2.6 Пз № 1 Анализ моделей управления (японская, американская)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1: Современная система взглядов на процесс управления. Анализ моделей управления (японская, американская).	0/2	

Тема 2.7 Планирование в организации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание.	2/0	
Тема 2.8 Методы управления на предприятиях питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07**
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, экономические, социально-психологические, административные). Управленческие решения: понятия, виды. Методы принятия управленческих решений.Этапы принятия и реализации управленческого решения. Делегирование полномочий.	2/0	

Тема 2.9 Пз № 2 Принятие управленческих решений	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2: Деловая игра «Принятие управленческого решения» с помощью различных методик.	0/2	
Тема 2.10 Пз № 3 Управление производственным персоналом на предприятии питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3: Управление персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	0/2	
Тема 2.11 Пз № 4 Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4: Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения.	0/2	

Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Консультация	2/0	
Раздел 3. Основы маркетинга (ч)		16/16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции, концепции	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Самостоятельная работа №2: Подготовить сообщение «Принципы совершенствования маркетинга в современных условиях».	2/0	

Тема 3.2. Маркетинговая деятельность организации общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3**
	Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2/0	**ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
Тема 3.3. Комплекс маркетинга.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3**
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню).	2/0	**ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**

Тема 3.4. Пз № 1 Стратегия разработки новых товаров	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1. Изучение стратегий разработки новых товаров в организации общественного питания	0/2	
Тема 3.5. Жизненный цикл товара.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2/0	

Тема 3.6. Пз № 2 Определение жизненного цикла продукции и услуг	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 2. Определение фазы жизненного цикла товаров и услуг предприятий общественного питания.	0/2	
Тема 3.7. Пз № 3 Определение жизненного цикла продукции и услуг	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3. Разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	0/2	

Тема 3.8. Сбытовая политика предприятия.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2/0	
Тема 3.9. Пз № 4 Рациональное направление сбытовой политики	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4. Определение наиболее рационального направления сбытовой политики организаций общественного питания и обосновать целесообразность ее выбора	0/2	

Тема 3.10. Изучение спроса потребителей.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2/0	
Тема 3.11. Пз № 5 Изучение сегментирования рынка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 5. Изучение сегментирования рынка организации общественного питания	0/2	

Тема 3.12. Пз № 6 Методы и виды маркетинговых исследований.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 6. Изучение сегментирования рынка. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями.	0/2	
Тема 3.13. Пз № 7 Сегментирование рынка.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 7. Изучение сегментирования рынка.	0/2	

Тема 3.14. Пз № 8 Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях.	**Содержание**	**2/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 8. Экспертный опрос. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях. Составление опросных листов, составление анкеты для изучения потребительских предпочтений.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Самостоятельная работа №2 Определить методы маркетинговых исследований, наиболее эффективно определяют проблемы предприятия питания.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**6**	
Всего: (96ч)		**34/24**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Менеджмента, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584926

2. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598938

3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586053

4. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600476

5. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16986-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598897

3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584926

2. Баумгартен, Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598938

3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебник для

среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18829-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586053

4. Иванова, И. А. Менеджмент : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21225-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/600476

5. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16986-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598897

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Тестирование Письменный и устный опрос Промежуточная аттестация Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям

Приложение 2.28
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10
2.2. Содержание дисциплины 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 18
3.1. Материально-техническое обеспечение 18
3.2. Учебно-методическое обеспечение 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Правовые основы профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: изучение действующего законодательства, регулирующего хозяйственно-экономические отношения, формирование системы знаний в области правового обеспечения предпринимательской деятельности и наемного труда, приобретение навыков работы с нормативными документами..

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	8
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	**32**	**16**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности (ч)		8/4	
Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность.	2/0	
Тема 1.2. Юридические факты в гражданских правоотношениях	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Понятие юридических фактов в гражданских правоотношениях. Объекты гражданских прав. Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ.	2/0	

Тема 1.3. ПЗ №1 Юридические лица и индивидуальные предприниматели	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. Практическое занятие №1: моделирование ситуаций и их решение по определению дееспособности, составление таблицы по видам организационно-правовых форм юридических лиц на основании анализа Гражданского кодекса РФ.	0/2	
Тема 1.4. Сделки и представительство. Право собственности.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности.	2/0	

Тема 1.5. Обязательственное право в гражданских правоотношениях	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Общие положения об обязательствах. Отдельные виды обязательств. Способы обеспечения обязательств. Прекращение обязательств. Общие положение о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии. Порядок заключения, изменения и расторжения договора.	2/0	
Тема 1.6. ПЗ №2 Основные виды хозяйственных договоров	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. Практическое занятие №2: анализ Гражданского кодекса РФ по видам договоров в предпринимательской деятельности. Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор).	0/2	
Раздел 2 Основы трудового права (ч)		16/4	

Тема 2.1. Правовое регулирование трудоустройства в РФ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2**
	Трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции.	2/0	**ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
Тема 2.2. Основные положения трудового договора	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы, испытательный срок.	2/0	

Тема 2.3. ПЗ №3 Правовое регулирование трудовых правоотношений	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора. Трудовой договор и право социального обеспечения. Практическое занятие №3: моделирование и решение ситуаций по заключению, изменению и расторжению трудового договора в соответствии с трудовым законодательством. Составление трудового договора на по образцу с использованием раздаточного материала.	0/2	
Тема 2.4. Рабочее время и время отдыха	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени менеджера по продажам. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска.	2/0	

Тема 2.5. Дисциплинарная ответственность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Виды дисциплинарных взысканий. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий.	2/0	
Тема 2.6. Привлечение к дисциплинарной ответственности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 03** **ПК.6.4** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09** **ОК 06** **ОК 07**
	Алгоритм привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Способы защиты трудовых прав.	2/0	

Тема 2.7. Материальная ответственность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 03 ПК.6.4 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 06 ОК 07**
	Понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав.	2/0	
Тема 2.8. ПЗ №4 Дифференцированный зачет	**Содержание**	**2/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №4: Индивидуальная работа студентов с раздаточным материалом. Решение ситуационных задач и выполнение тестовых заданий по пройденным темам.	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Сделать сравнительный анализ дисциплинарной, гражданско-правовой и материальной ответственности.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**2**	
Всего: (32ч)		**24/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Правового обеспечения профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16133-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586954

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

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

4. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560798

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

6. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17602-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565405

1. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16133-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586954

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

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

4. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560798

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

6. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для

среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17602-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565405

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	использует необходимые нормативные правовые документы; Демонстрирует способы защиты своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализирует и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; Ориентируется и называет основные положения Конституции Российской Федерации; Ориентируется и называет права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; Знает основы правового регулирования отношений в сфере профессиональной деятельности; Ориентируется и называет законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; Ориентируется и называет организационно-правовые формы юридических лиц; Ориентируется и дает характеристику правового положения субъектов предпринимательской деятельности; Ориентируется и называет права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; Имеет представление о порядке заключения трудового договора и основания для его прекращения; Имеет представление о роли государственного регулирования в обеспечении занятости населения; Имеет представление о праве социальной защиты граждан; Ориентируется и называет понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; Ориентируется и называет виды административных правонарушений, и административной ответственности; Ориентируется и называет нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет в форме тестирования

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 9

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9

2.2. Содержание дисциплины 10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 16

3.1. Материально-техническое обеспечение 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение 16

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информационные технологии в профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование систематизированных теоретических знаний в области применения информационных технологий в профессиональной деятельности и современных методов обработки и анализа данных, получение практических навыков использования программного инструментария в профессиональной деятельности..

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	32
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	**54**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Средства информационно-коммуникационных технологий (ч)		9/6	
Тема 1.1 Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных технологий	**Содержание**	**3/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Информационно-коммуникационные технологии в оперативном учете предприятия в Екатеринбурге.	1/0	
Тема 1.2 Особенности программы «iiko»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko». Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko».	2/0	
Тема 1.3 Пр №1 Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №1 Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	0/2	
Тема 1.4 Виды первичных документов в сфере питания и услуг	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	Виды первичных документов в сфере питания и услуг	2/0	

Тема 1.5 Виды отчетных форм в сфере питания и услуг	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	Виды отчетных форм в сфере питания и услуг	2/0	
Тема 1.6 Пр №2 Обмен данными с программой «R-Keeper»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №2 Обмен данными с программой «R-Keeper». Выгрузка, загрузка в программу «R-Keeper».	0/2	
Тема 1.7 Пр №3 Сервисные услуги программы «iiko»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.2 ОК 02 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №3 Создание архива оперативной информации в «iiko»	0/2	
Раздел 2. Системы правовой поддержки сферы питания и услуг (ч)		4/2	
Тема 2.1 Справочно-правовая система «Гарант»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ПК.6.2 ОК 02 ОК 09**
	Структура справочно-правовой системы «Гарант». Основные модули программы. Составление подборки документов по правовой проблеме. Анализ правовой проблемы	2/0	
Тема 2.2 Пр №4 Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.2 ОК 02 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №4 Интерфейс справочно-правовой системы «Гарант»	0/2	
Тема 2.3 Решение ситуационных задач с использованием «Гарант»	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	Технология поиска документа по известным реквизитам или ситуациям. Изучение найденного документа. Связи документов с нормативными актами	2/0	

Раздел 3. Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ч)		9/24	
Тема 3.1 Телекоммуникационные технологии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09**
	Телекоммуникационные технологии: назначение, структура, ресурсы. Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры. WWW-сервера. Поисковые системы Интернет	2/0	
Тема 3.2 Пр №5 Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №5 Локальные и глобальные компьютерные сети. Браузеры	0/2	
Тема 3.3 Применение телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09**
	Телекоммуникационные технологии в профессиональной деятельности: программы работы с электронной почтой, сайты вакансий, интернет-магазины, электронная торговля	2/0	
Тема 3.4 Пр №6 Настройка программы «iiko»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №6 Настройка «iiko» на ведение оперативного учета предприятия общественного питания	0/2	

Тема 3.5 Пр №7 Заполнение справочников по объектам учёта	**Содержание**	**1/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №7 Заполнение справочников по объектам учёта (товары, места хранения, корреспонденты)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Справочная информация и путеводитель в «Iiko»	1/0	
Тема 3.6 Пр №8 АРМ специалиста по поварскому и кондитерскому делу	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 09** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №8 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста по поварскому и кондитерскому делу	0/2	
Тема 3.7 Пр №9 Создание комплекта (блюда)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 09** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Создание комплекта (блюда), описание технологии приготовления, органолептических свойств, белков, жиров, углеводов	0/2	
Тема 3.8 Пр №10 Просмотр документов комплекта (блюда)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ОК 02** **ПК.6.3** **ОК 09** **ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №10 Просмотр технико-технологической карты блюда, калькуляционной карты, энергетической ценности	0/2	

Тема 3.9 Пр №11 Заполнение первичных документов по операциям учета	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 09 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №11 Заполнение первичных документов по операциям учета (акт проработки блюда, реализация блюда, списание блюда)	0/2	
Тема 3.10 Пр №12 Система управления журналами по операциям	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 09 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №12 Система управления журналами по операциям. Реестр документов	0/2	
Тема 3.11 Пр №13 Формирование отчетных форм	**Содержание**	**1/2**	**ОК 01 ПК.6.1 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3 ОК 09 ПК.6.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №13 Формирование отчетных форм (список рецептур, ведомость по остаткам, анализ поставщиков)	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Режимы работы и пользовательский интерфейс «R-Keeper»	1/0	
Тема 3.12 Пр №14 Работа с документами в программе «Гарант»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ПК.6.2 ОК 02 ПК.6.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Работа с документами в программе «Гарант»: корреспонденты, респонденты, комментарий законодательства, поиск контекста, установка закладок, постановка на контроль	0/2	

Тема 3.13 Пр №15 Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант»	**Содержание**	**1/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №15 Поиск информационных материалов по реквизитам в программе «Гарант»	0/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Перенос правовых документов в MS Word в системе «Гарант». Сортировка и построение связей правовых документов в системе «Гарант»	1/0	
Тема 3.14 Пр №16 WWW-сервера. Поиск информации в Интернете	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №16 WWW-сервера. Поиск информации в Интернете	0/2	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**2**	
Всего: (54ч)		**22/32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20826-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584373

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]. — URL: https://urait.ru/bcode/516847

3.2.2. Дополнительные источники

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 236 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20826-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584373

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]. — URL: https://urait.ru/bcode/516847

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	Экспертное наблюдение выполнения практических работ Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта Активность поведения на занятиях в группах Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 Охрана труда»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 32
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 32
2.2. Содержание дисциплины 33
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 50
3.1. Материально-техническое обеспечение 50
3.2. Учебно-методическое обеспечение 50
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 50

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: подготовка специалистов, обладающих современными знаниями и умениями в области охраны труда..

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

ПК.7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд, 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	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
ПК.7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов, выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, оценивать качество и безопасность готовых супов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент супов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, основные критерии оценки качества готовых супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов, технологию приготовления супов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных супов, температуру подачи простых и основных супов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
ПК.7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов, выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов, оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент основных горячих и холодных соусов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов, основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов, технологию приготовления основных горячих и холодных соусов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов, температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора соусов к различным группам блюд

ПК.7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, правила подбора гарниров к различным группам блюд
ПК.7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из рыбы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы, технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы, варианты оформления простых и основных блюд из рыбы, температуру подачи простых и основных блюд из рыбы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы, технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде, правила порционирования рыбных блюд
ПК.7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из мяса, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса, технологию приготовления простых и основных блюд из мяса, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, температуру подачи простых и основных блюд из мяса, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса, технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде, правила порционирования мясных блюд

ПК.7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы, 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	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы, варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы, температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы, технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде, правила порционирования птицы
ПК.7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога, 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	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога, варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога, температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога
ПК.7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим, оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок, выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок, 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	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок, методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок, варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок, температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок

ПК.7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков
ПК.7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий, оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий, методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	32
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	**32**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда (ч)		3/2	

Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда	**Содержание**	**3/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Р. Ф. и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения. Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Составить презентацию на тему «Права и обязанности работодателей в области охраны труда»	1/0	

Тема 1.2 Пр № 1 Нормативно-правовая база охраны труда	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3**
	Практическое занятие №1. Работа с нормативными документами, регулирующими права и гарантии работников в области охраны труда	0/2	**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 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания (ч)	10/2	

Тема 2.1 Организация охраны труда на предприятиях	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ). Служба охраны труда на предприятии, комитеты (комиссии) по охране труда. Инструктаж по безопасности труда, виды, порядок проведения, оформление. Виды, порядок проведения, документальное оформление уголка по охране труда. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2/0	**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** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.4** **ПК.6.5** **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**

Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Порядок расследования и документального оформления несчастных случаев на производстве. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Порядок возмещения вреда.	2/0	

Тема 2.3 Пр № 2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве.	0/2	

Тема 2.4 Условия труда и производственная санитария	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3**
	Основные понятия: условия труда, оптимальные, вредные и опасные факторы производственной среды. Нормативные документы, регламентирующие требования к условию труда.	2/0	**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 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**

Тема 2.5 Вредные производственные факторы	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Организация аттестации рабочих мест на производстве по условиям труда. Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды. Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Требования производственной санитарии к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест.	2/0	

Тема 2.6 Общие правила техники безопасности	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1** **ОК 01** **ОК 02** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	Общие требования безопасности к производственному оборудованию и производственным процессам. Опасные узлы и зоны в конструкциях технологического оборудования. Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем. Общие требования безопасности при эксплуатации производственного оборудования (в том числе отдельных видов торгово-технологического оборудования).	2/0	**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** **ОК 03** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.6.4** **ПК.6.5** **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**

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность (ч)	11/4	

Тема 3.1 Классификация и виды электробезопасности	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электроопасности. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначения, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	2/0	

Тема 3.2 Пр № 3 Средства защиты от поражения электрическим током	**Содержание**	**0/2**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5**
	Практическое занятие №3. Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях.	0/2	**ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**

Тема 3.3 Основные задачи пожарной безопасности	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3**
	Основы пожарной безопасности. Осуществления комплекса мер и финансового обеспечения. Защитные мероприятия. Эффективность принятых мер.	2/0	**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 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**

Тема 3.4 Пожарно-профилактическая работа на предприятии	**Содержание**	**3/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Пожарная безопасность: понятие, правовая база. Обязанность и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж: виды, порядок проведения, документальное оформление. Противопожарный режим содержания территорий, производственных помещений и оборудования. Уровень пожарной безопасности на предприятиях. Организация и осуществление наблюдения за противопожарным состоянием. Разработка и участие в реализации мероприятий по обеспечению пожарной безопасности.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1/0**	
	Составить презентацию на тему «Техническое обеспечение пожарной безопасности»	1/0	

Тема 3.5 Техническое обеспечение пожарной безопасности	**Содержание**	**2/0**	**ПК.1.1 ОК 01 ОК 02 ПК.1.2 ПК.1.3 ОК 04 ОК 05 ПК.1.4 ПК.2.1 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 ПК.6.2 ПК.6.3 ОК 03 ОК 06 ОК 07 ПК.6.4 ПК.6.5 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**
	Противопожарное водоснабжение предприятий и организаций: виды, краткая характеристика, область применения. Технические системы тушения пожаров: виды, назначения, область применения. Технические средства предупреждения пожаров. Пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение, область применения.	2/0	

Тема 3.6 Пр № 4 Устройства плана эвакуации во время пожара.	**Содержание**	**0/2**	
	Организационные и технические мероприятия для обеспечения пожарной безопасности на предприятиях и защиты путей эвакуации. Описать маршрут эвакуации из помещения. Результат обсуждается с преподавателем.	0/2	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**2**	
Всего: (32ч)		**24/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Охраны труда, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583897

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

3.2.2. Дополнительные источники

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 740 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17697-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/583897

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Оценка выполнения практического задания (работы) Тестирование Экспертная оценка выполнения практического задания Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Контрольная работа

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6

2.2. Содержание дисциплины 7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 19

3.1. Материально-техническое обеспечение 19

3.2. Учебно-методическое обеспечение 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о безопасном и комфортном взаимодействии человека со средой обитания, которой может являться производственная, городская, бытовая или природная среда..

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	46
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	6	0
Всего	**68**	**92**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы военной службы (ч)		8/22	
Тема 1.1. История создания ВС РФ	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами.	2/0	
Тема 1.2. Пр № 1 Виды вооруженных сил России, рода войск	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений.	0/2	

Тема 1.3. Пр № 2 Боевые традиции ВС РФ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2. Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ.	0/2	
Тема 1.4. Пр № 3 Воинская обязанность	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №3. Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба»	0/2	
Тема 1.5. Пр № 4 Прохождение военной службы по контракту	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №4. Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.	0/2	

Тема 1.6. Пр № 5 Альтернативная гражданская служба	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5. Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности.	0/2	
Тема 1.7. Уставы Вооружённых Сил России	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового.	2/0	
Тема 1.8. Боевые уставы и тактика действий родов войск	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	Боевые уставы и тактика действий различных подразделений при выполнении боевых задач.	2/0	

Тема 1.9. Пр № 6 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №6. Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих.	0/2	
Тема 1.10. Виды ответственности военнослужащих	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	Виды ответственности военнослужащих: уголовная, административная, гражданская, правовая, дисциплинарная, материальная.	2/0	
Тема 1.11. Пр № 7 Радиационная, химическая и биологическая защита	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	Практическое занятие №7. «Радиационная, химическая и биологическая защита». Средства индивидуальной защиты военнослужащих от оружия массового поражения. Приёмы использования общевойскового защитного комплекта. Приёмы использования противогаза.	0/2	

Тема 1.12. Пр № 8 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №8. Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела.	0/2	
Тема 1.13 Пр № 9 Огневая подготовка	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №9. Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания.	0/2	
Тема 1.14. Пр № 10 Практическая стрельба из стрелкового оружия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №10. Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	0/2	

Тема 1.15. Пр № 11 Средства индивидуальной самообороны	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №11. Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие.	0/2	
Консультация	**Содержание**	**0/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
Раздел 2. Гражданская оборона (ч)		6/14	
Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура. Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. Домашнее задание №5: Работа с нормативными документами: Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС…»	2/0	

Тема 2.2. Пр № 1 Чрезвычайные ситуации мирного времени	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 1. Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия.	0/2	
Тема 2.3. Пр № 2 Чрезвычайные ситуации военного времени	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2. Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. Контрольная работа: тест по теме «ЧС мирного и военного времени».	0/2	
Тема 2.4. Пр № 3 Факторы влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №3. Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь	0/2	

Тема 2.5. Пр № 4 Организация защиты населения от ЧС мирного и военного времени	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №4. Устройство укрытий и убежищ. Средства индивидуальной защиты и оснащение ими формирований , служб ГО, населения.	0/2	
Тема 2.6. Пр № 5 Организация эвакуационных мероприятий на предприятии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5. Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС.	0/2	
Тема 2.7. Пр № 6 Противопожарная подготовка помещений и зданий.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 6. Категорирование помещений и зданий по пожарной безопасности.	0/2	

Тема 2.8. Пр № 7 Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №7. Планирование организации и проведения работ по защите персонала от ЧС	0/2	
Тема 2.9. Организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности	**Содержание**	**2/0**	
	Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности.	2/0	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09**
	Консультация	2/0	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (ч)		6/10	

Тема 3.1. Пр № 1 Первая помощь на месте происшествия	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Организация помощи раненым и пострадавшим во время войны в действующей армии Отработка правил оказания первой помощи на месте происшествия. Виды ранений. Виды кровотечений.	0/2	
Тема 3.2. Пр № 2 Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2. Отработка техник оказания первой помощи при остановке сердца. Отработка на тренажере «Максим» сердечно-легочной реанимации. -искусственная вентиляция легких; - непрямой массаж сердца.	0/2	
Тема 3.3. Пр № 3 Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 3. Отработка техник оказания первой помощи при кровотечении. Наложение жгута. Виды повязок. Наложение повязок.	0/2	

Тема 3.4. Термические повреждения	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	Термические повреждения. Виды помощи при ожогах и обморожении.	2/0	
Тема 3.5. Пр № 4 Постановка внутримышечной инъекций	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 4. Виды инъекций. Правила постановки внутримышечной инъекции. Отработка техники постановки внутримышечной инъекций.	0/2	
Тема 3.6. Здоровый образ жизни	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 08** **ОК 09**
	Здоровый образ жизни. Здоровое питание. Профилактика заболеваний, передающихся половым путем. Профилактика зависимостей.	2/0	
Тема 3.7. Пр № 5 Деловая игра	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие № 5. Деловая игра «Оказание первой помощи при чрезвычайных ситуациях»	0/2	

Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**6**	
Всего: (68ч)		**20/46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Безопасности жизнедеятельности, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560762

2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560842

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560762

2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560842

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы. Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим.	Тестирование Устный опрос Домашние задания Самостоятельная работа Практическое занятие

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 Предпринимательская деятельность»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 6
2.2. Содержание дисциплины 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 12
3.1. Материально-техническое обеспечение 12
3.2. Учебно-методическое обеспечение 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Предпринимательская деятельность»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность»: изучение, систематизация и закрепление основ теории и практики предпринимательской деятельности в современных условиях хозяйствования..

Дисциплина «Предпринимательская деятельность» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

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

1. **Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	2	0
Всего	**42**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы предпринимательства в России (ч)		22/20	
Тема 1.1 Основные теории предпринимательствам	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России.	2/0	
Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности.	2/0	
Тема 1.3 Пз №1 Типология предпринимательства	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1: Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Классификация предпринимательства.	0/2	
Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей.	2/0	

Тема 1.5 Пз №2 Предпринимательская среда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №2: Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия.	0/2	
Тема 1.6 Пз №3 Организационно-правовые формы предприятий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №3: Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства	0/2	
Тема 1.7 Пз №4 Организационно-правовые формы предприятий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №4: Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	0/2	
Тема 1.8 Малый, средний и крупный бизнес	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства.	2/0	
Тема 1.9 Предпринимательская деятельность без образования юридического лица	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09**
	Предпринимательская деятельность без образования юридического лица. Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.	2/0	

Тема 1.10 Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2/0	
Тема 1.11 Пз №5 Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №5: Определение эффективности предпринимательской деятельности.	0/2	
Тема 1.12 Риски предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2/0	
Тема 1.13 Пз №6 Риски предпринимательской деятельности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №6: Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	0/2	
Тема 1.14 Система налогообложения предпринимательской деятельности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Понятие и виды налогов. Система налогообложения предпринимательской деятельности.	2/0	

Тема 1.15 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц.	2/0	
Тема 1.16 Пз № 7 Правовое регулирование предпринимательской деятельности.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №7: Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	0/2	
Тема 1.17 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки.	2/0	
Тема 1.18 Пз №8 Собственное дело	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №8: Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия.	0/2	

Тема 1.19 Пз №9 Бизнес-план.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №9: Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация.	0/2	
Тема 1.20 Пз №10 Защита бизнес-плана	**Содержание**	**0/2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №10: Защита проекта бизнес-плана	0/2	
Консультация	**Содержание**	**2/0**	
	Консультация	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**2**	
Всего: (42ч)		**22/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — 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. 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

4. 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

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18808-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598918

3.2.2. Дополнительные источники

1. Боброва, О. С. Организация коммерческой деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. С. Боброва, С. И. Цыбуков, И. А. Бобров. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15346-0. — 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. 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

4. 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

5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 458 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18808-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/598918

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	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, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ Оценка решений ситуационных задач Оценка результатов устного и письменного опроса

Приложение 2.33
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.11 Контроль качества приготовления кулинарной продукции»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 65

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 65

2.2. Содержание дисциплины 66

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 79

3.1. Материально-техническое обеспечение 79

3.2. Учебно-методическое обеспечение 79

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 81

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Контроль качества приготовления кулинарной продукции»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Контроль качества приготовления кулинарной продукции»: формирование знаний и умений в области осуществления контроля качества кулинарной продукции и кондитерских изделий..

Дисциплина «Контроль качества приготовления кулинарной продукции» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

ПК.7.1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд, 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	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
ПК.7.2	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов, выбирать температурный режим при подаче и хранении супов, оценивать качество и безопасность готовых супов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент супов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов, основные критерии оценки качества готовых супов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов, технологию приготовления супов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных супов, температуру подачи простых и основных супов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности
ПК.7.3	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов, выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов, оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент основных горячих и холодных соусов, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов, основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов, технологию приготовления основных горячих и холодных соусов, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов, методы сервировки и подачи супов, варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов, температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов, требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности, правила подбора соусов к различным группам блюд

ПК.7.4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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	ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, 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, правила подбора гарниров к различным группам блюд
ПК.7.5	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из рыбы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы, технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы, варианты оформления простых и основных блюд из рыбы, температуру подачи простых и основных блюд из рыбы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы, технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде, правила порционирования рыбных блюд
ПК.7.6	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных блюд из мяса, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса, технологию приготовления простых и основных блюд из мяса, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса, варианты оформления простых и основных блюд из мяса, температуру подачи простых и основных блюд из мяса, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса, технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде, правила порционирования мясных блюд

ПК.7.7	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы, 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	ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы, варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы, температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы, технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде, правила порционирования птицы
ПК.7.8	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога, выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога, 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	ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога, методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога, варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога, температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога
ПК.7.9	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим, оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок, выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок, 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	ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок, методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок, варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок, температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок

ПК.7.10	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности	ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков
ПК.7.11	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий, выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий, оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий, обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий	ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий, методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий, требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
2	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

3	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Лр № 1 Определение показателей качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
4	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

5	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
6	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

7	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

8	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 выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

9	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

10	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

11	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Лр № 1 Определение показателей качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

12	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
13	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

14	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

15	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

16	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

17	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

18	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

19	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
20	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

21	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

22	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

23	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

24	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Лр № 4 Проведения идентификации, определение фальсификации продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

25	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Лр № 4 Проведения идентификации, определение фальсификации продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
26	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

27	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

28	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Лр № 2 Определение показателей качества муки, хлебобулочных изделий		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

29	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Лр № 3 Определение показателей качества мучных кулинарных и кондитерских изделий		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

30	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

31	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
32	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

33	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
34	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

35	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
36	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

37	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы с костным скелетом, четвертин говядины, полутуш телятины, баранины, свинины и птицы для приготовления простых и основных блюд хранения подготовленных полуфабрикатов органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы для приготовления простых и основных блюд 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 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	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
38	приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления супов хранения супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов выбирать температурный режим при подаче и хранении супов оценивать качество и безопасность готовых супов обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности ассортимент супов требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных супов основные критерии оценки качества готовых супов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления супов технологию приготовления супов органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству супов методы сервировки и подачи супов варианты оформления простых и основных супов температуру подачи простых и основных супов требования к безопасности приготовления и хранения готовых супов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

39	приготовления основных горячих и холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления основных горячих и холодных соусов хранения основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении основных горячих и холодных соусов выбирать температурный режим при подаче и хранении основных горячих и холодных соусов оценивать качество и безопасность готовых основных горячих и холодных соусов обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности ассортимент основных горячих и холодных соусов требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления основных горячих и холодных соусов основные критерии оценки качества готовых основных горячих и холодных соусов варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных основных горячих и холодных соусов виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления основных горячих и холодных соусов технологию приготовления основных горячих и холодных соусов органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству основных горячих и холодных соусов методы сервировки и подачи супов варианты оформления простых и основных горячих и холодных соусов температуру подачи простых и основных горячих и холодных соусов требования к безопасности приготовления и хранения готовых основных горячих и холодных соусов в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности правила подбора соусов к различным группам блюд	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
40	приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий хранения простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 ассортимент простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий технологию приготовления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий методы сервировки и подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий варианты оформления простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий температуру подачи простых и основных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 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 правила подбора гарниров к различным группам блюд	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

41	приготовления простых и основных блюд из рыбы, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных блюд из рыбы хранения простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из рыбы выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из рыбы обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из рыбы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности ассортимент простых и основных блюд из рыбы требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из рыбы основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из рыбы варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из рыбы виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из рыбы технологию приготовления простых и основных блюд из рыбы органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из рыбы методы сервировки и подачи простых и основных блюд из рыбы варианты оформления простых и основных блюд из рыбы температуру подачи простых и основных блюд из рыбы требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из рыбы технику нарезки готовой рыбы в горячем и холодном виде правила порционирования рыбных блюд	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
42	приготовления простых и основных блюд из мяса, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных блюд из мяса хранения простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из мяса выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из мяса оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из мяса обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении простых и основных блюд из мяса в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности ассортимент простых и основных блюд из мяса требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из мяса основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из мяса варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из мяса виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из мяса технологию приготовления простых и основных блюд из мяса органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из мяса методы сервировки и подачи простых и основных блюд из мяса варианты оформления простых и основных блюд из мяса температуру подачи простых и основных блюд из мяса требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из мяса технику нарезки готового мяса в горячем и холодном виде правила порционирования мясных блюд	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Лр № 1 Определение показателей качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

43	приготовления простых и основных блюд из домашней птицы, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных блюд из домашней птицы хранения простых и основных блюд из домашней птицы в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из домашней птицы выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из домашней птицы оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из домашней птицы 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 ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из домашней птицы варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из домашней птицы виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы технологию приготовления простых и основных блюд из домашней птицы органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из домашней птицы методы сервировки и подачи простых и основных блюд из домашней птицы варианты оформления простых и основных блюд из домашней птицы температуру подачи простых и основных блюд из домашней птицы требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из домашней птицы технику нарезки готовой домашней птицы в горячем и холодном виде правила порционирования птицы	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
44	приготовления простых и основных блюд из яиц, творога, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных блюд из яиц, творога хранения простых и основных блюд из яиц, творога в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных блюд из яиц, творога выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из яиц, творога оценивать качество и безопасность готовых простых и основных блюд из яиц, творога 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 ассортимент простых и основных блюд из яиц, творога требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога основные критерии оценки качества готовых простых и основных блюд из яиц, творога варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных блюд из яиц, творога виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных блюд из яиц, творога технологию приготовления простых и основных блюд из яиц, творога органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из яиц, творога методы сервировки и подачи простых и основных блюд из яиц, творога варианты оформления простых и основных блюд из яиц, творога температуру подачи простых и основных блюд из яиц, творога требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных блюд из яиц, творога	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

45	приготовления простых и основных холодных блюд и закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных холодных блюд и закусок хранения простых и основных холодных блюд и закусок в охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных холодных блюд и закусок выбирать температурный режим при подаче и хранении холодных блюд и закусок оценивать качество и безопасность готовых простых и основных холодных блюд и закусок 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 ассортимент простых и основных холодных блюд и закусок требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок основные критерии оценки качества готовых простых и основных холодных блюд и закусок варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных холодных блюд и закусок виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных холодных блюд и закусок технологию приготовления простых и основных холодных блюд и закусок органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных холодных блюд и закусок методы сервировки и подачи простых и основных холодных блюд и закусок варианты оформления простых и основных холодных блюд и закусок температуру подачи простых и основных холодных блюд и закусок требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных холодных блюд и закусок	Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.
46	приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков хранения простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков выбирать температурный режим при подаче и хранении простых и основных десертов, холодных и горячих напитков оценивать качество и безопасность готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании простых и основных десертов, холодных и горячих напитков с учетом требований к безопасности ассортимент простых и основных десертов, холодных и горячих напитков требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков основные критерии оценки качества простых и основных десертов, холодных и горячих напитков варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных простых и основных десертов, холодных и горячих напитков виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков технологию приготовления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных десертов, холодных и горячих напитков методы сервировки и подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков варианты оформления простых и основных десертов, холодных и горячих напитков температуру подачи простых и основных десертов, холодных и горячих напитков требования к безопасности приготовления и хранения готовых простых и основных десертов, холодных и горячих напитков	Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

47	приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь сервировки и оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий, холодных и горячих напитков хранения мучных блюд и хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мучных блюд и хлебобулочных изделий выбирать температурный режим при подаче и хранении мучных блюд и хлебобулочных изделий оценивать качество и безопасность готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании мучных блюд и хлебобулочных изделий ассортимент мучных блюд и хлебобулочных изделий требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий основные критерии оценки качества мучных блюд и хлебобулочных изделий варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных мучных блюд и хлебобулочных изделий виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий технологию приготовления мучных блюд и хлебобулочных изделий органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству мучных блюд и хлебобулочных изделий методы сервировки и подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий варианты оформления мучных блюд и хлебобулочных изделий температуру подачи мучных блюд и хлебобулочных изделий требования к безопасности приготовления и хранения готовых мучных блюд и хлебобулочных изделий	Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества Тема 1.1. Основы повышения качества продукции Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания Лр № 2 Определение показателей качества муки, хлебобулочных изделий		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для обеспечения высокого качества кулинарной продукции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**42**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания (ч)		22/4	

Тема 1.1. Основы повышения качества продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	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.	2/0	

Тема 1.2. Показатели качества продукции, отражающие физиологическую значимость	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	Показатели качества продукции, их характеристика. Пищевая ценность. Энергетическая ценность. Биологическая ценность белков. Биологическая эффективность жиров.	2/0	

Тема 1.3. Показатели качества продукции, обусловливающие кулинарную готовность	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции. Органолептические показатели качества продукции.	2/0	

Тема 1.4. Показатели безопасности пищевой продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01**
	Понятие безопасности продукции общественного питания. Показатели, обеспечивающие безопасность продукции. Нормативные документы, регламентирующие безопасность.	2/0	**ОК 02** **ОК 04**

Тема 1.5. Сенсорный анализ качества продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния и осязания Теоретические основы восприятия цвета, вкуса и запаха Физиология восприятия вкуса. Сладкий, соленый, горький, кислый, умами. Жгучий и холодящий. Влияние различных факторов на особенности восприятия сенсорных органов.	2/0	

Тема 1.6. Метод органолептической оценки качества	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	Общая терминология. Терминология методологии. Терминология органолептических характеристик. Методика проведения органолептической оценки качества продукции общественного питания массового изготовления.	2/0	

Тема 1.7. Пр №1 Идентификация продукции общественного питания	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3**
	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.	0/2	**ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6 ПК.6.1 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 ПК.6.5**

Тема 1.8. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**
	Методы контроля качества фритюрных жиров. Методы определения эффективности тепловой обработки мясных и рыбных кулинарных изделий. Методы определения содержания яиц.	2/0	

Тема 1.9. Методы определения влаги, сухих веществ, белков, жиров, углеводов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7**
	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.	2/0	**ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**

Тема 1.10. Методы выявления бактерий, дрожжей и плесневых грибов	**Содержание**	**4/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2**
	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.	2/0	**ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1**
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	**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**
	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.	2/0	**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** **ПК.6.5**

Тема 1.11. Фальсификация продукции общественного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.3.7** **ПК.4.1** **ПК.4.2**
	Фальсификация продукции и ее виды. Средства, способы обнаружения.	2/0	**ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.4.6** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6** **ПК.6.1** **ПК.6.2** **ПК.6.3** **ПК.6.4** **ПК.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** **ПК.6.5**

Тема 1.12. Пр № 2 Расчет теоретического содержания сухих веществ и жира	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК.1.3 ПК.2.7 ПК.7.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	
Лабораторные работы (ч)		0/16	
Лр № 1 Определение показателей качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК.5.3 ПК.7.11**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	1. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, птицы.. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение общей кислотности полуфабрикатов из птицы. 4. Определение содержания хлеба, проведение качественной реакции на крахмалсодержащий наполнитель.	0/4	
Лр № 2 Определение показателей качества муки, хлебобулочных изделий	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.5.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	1. Органолептическая оценка качества муки, хлебобулочных изделий. 2. Определение массовой доли сухих веществ. 3. Определение технологических свойств муки. 4. Определение общей кислотности хлебобулочных изделий. 5. Определение пористости	0/4	
Лр № 3 Определение показателей качества мучных кулинарных и кондитерских изделий	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК.4.5 ПК.4.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	1. Органолептическая оценка качества изделий. 2. Определение массовой доли сухих веществ 3. Определение щелочности, кислотности	0/4	
Лр № 4 Проведения идентификации, определение фальсификации продукции	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	1. Проведение идентификации продукции общественного питания. 2. Определение фальсификации образцов мёда, чая, кофе	0/4	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (42ч)		**22/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Контроля качества и безопасности продукции общественного питания, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебник для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588366

2. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ Р 54607.1–2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

4. ГОСТ Р 54607.2–2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

5. ГОСТ Р 54607.3–2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 54607.4–2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.

7. ГОСТ Р 54607.5–2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.

8. ГОСТ Р 54607.6–2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара

9. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589290

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

11. 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).

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

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов.

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

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

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

1. Вавилин, Я. А. Менеджмент безопасности продукции : учебник для среднего профессионального образования / Я. А. Вавилин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 105 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14276-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588366

2. ГОСТ 31986–2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ Р 54607.1–2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.

4. ГОСТ Р 54607.2–2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.

5. ГОСТ Р 54607.3–2014 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 54607.4–2015. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ.

7. ГОСТ Р 54607.5–2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира.

8. ГОСТ Р 54607.6–2015 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара

9. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589290

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

11. 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).

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

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

14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации общественного питания населения».

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

16. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Применяет физико-химические и органолептические методы контроля качества кулинарной и кондитерской продукции; Демонстрирует умения осуществлять идентификацию продукции общественного питания; Демонстрирует умения использовать методики физико-химических испытаний для осуществления контроля качества продукции. Знает показатели качества продукции: обусловливающие физиологическую значимость, кулинарную готовность, органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности; Знает и проектирует требования к качеству продукции, причины возникновения дефектов, меры предупреждения; Демонстрирует понимание применения методов технологического контроля, соотносит полученные результаты с установленными нормами, делает выводы.	Тестирование Устный опрос Лабораторная работа Практическое занятие

Приложение 2.34
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.12 Социальное питание»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 38
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 38
2.2. Содержание дисциплины 39
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 45
3.1. Материально-техническое обеспечение 45
3.2. Учебно-методическое обеспечение 45
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Социальное питание»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальное питание»: формирование знаний и умений в области питания различных групп населения..

Дисциплина «Социальное питание» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов

ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

ПК.6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение			По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

2	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
3	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Тема 3.1 Питание детей и подростков		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

4	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
5	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

6	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

7	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 выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

8	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

9	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

10	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

11	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 3.1 Питание детей и подростков		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
12	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

13	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

14	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

15	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

16	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке			По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

17	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Тема 3.1 Питание детей и подростков		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
18	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

19	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

20	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания Тема 3.1 Питание детей и подростков Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
21	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания			По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

22	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
23	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
24	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, масстерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**42**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения (ч)		6/0	
Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения	**Содержание**	**4/0**	**ОК 05** **ОК 09**
	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.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Изучите представленные Рекомендации по потреблению сахаров и натрия и отметьте, к каким положительным эффектам для здоровья приведет сокращение потребления соли и сахара населением	2/0	
Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05** **ОК 09**
	1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран.	2/0	
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание (ч)		8/0	

Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т)	2/0	
Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05 ОК 09 ПК.1.3 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.7 ПК.5.1 ПК.5.4 ПК.5.6**
	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.	2/0	

Тема 2.3 Разработка меню лечебного питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.7 ПК.5.1 ПК.5.4 ПК.5.6**
	Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам.	2/0	
Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.5.6**
	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)	2/0	
Раздел 3. Питание детей и подростков (ч)		4/0	

Тема 3.1 Питание детей и подростков	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05** **ОК 09**
	1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков.	2/0	
Тема 3.2 Анализ состава и пищевой ценности рациона питания школьника	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05** **ОК 09**
	Студенты анализируют предложенный рацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.	2/0	
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов (ч)		4/0	
Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи	**Содержание**	**2/0**	**ОК 05** **ОК 09**
	1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.	2/0	
Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.2.1** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.6.2** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	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.	2/0	
Лабораторные работы (ч)		0/20	

Лр № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.3.1** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.6.2** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 1: 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.	0/4	
Лр № 2 Приготовление холодных блюд и закусок в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.6.2** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 2: 1. Приготовление блюд: Боул с пшеном, овощами и куриным филе Чапати из цельнозерновой и ржаной муки с творожной начинкой с зеленью, редисом и апельсином 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	0/4	
Лр № 3 Приготовление супов в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.2.1** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.6.2** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 3: 1. Приготовление блюд: Яичная лапша на легком бульоне (в японском стиле) Крем-суп из красной чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	0/4	

Лр № 4 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 04** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.5.1** **ПК.5.4** **ПК.5.6** **ПК.6.2** **ПК.6.4** **ПК.6.5**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 4: 1. Приготовление блюд: Суфле рыбное с гречневой крупой Бефстроганов из отварной говядины с изумрудным пюре 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	0/4	
Лр № 5 Приготовление мучных кондитерских изделий в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Лабораторная работа № 5: 1. Приготовление блюд: Печенье овсяное Банановые диетические кексы Гранола с орехами, сухофруктами и натуральным йогуртом 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала.	0/4	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (42ч)		**22/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584652

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587768

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

4. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

6. Приказ Минтруда России от 16.05.2022 N 298н (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении перечня отдельных видов работ, при выполнении которых работникам предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов, а также норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания"

7. Справочник по диетологии. // Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М. А. - М.: Медицина, 2015. - 627 с.

8. Технология функциональных продуктов питания : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585097

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584652

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587768

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

4. 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, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861

6. Приказ Минтруда России от 16.05.2022 N 298н (ред. от 19.03.2024) "Об утверждении перечня отдельных видов работ, при выполнении которых работникам предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов, а также норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания"

7. Справочник по диетологии. // Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М. А. - М.: Медицина, 2015. - 627 с.

8. Технология функциональных продуктов питания : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585097

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	используует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания; разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта готовит блюда по технологической документации объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал Составляет меню и рационы для различных категорий потребителей называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания при приготовлении воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания называет особенности функциональных пищевых продуктов применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи знает о принципах лечебного питания, владеет знаниями о составлении рационов питания	Тестирование Устный опрос Лабораторная работа Практическое занятие

Приложение 2.35
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 Метрология и стандартизация»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 31

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 31

2.2. Содержание дисциплины 32

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 41

3.1. Материально-техническое обеспечение 41

3.2. Учебно-методическое обеспечение 41

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 43

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Метрология и стандартизация»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Метрология и стандартизация»: формирование понимания роли метрологии и стандартизации в обеспечении качества производственных процессов..

Дисциплина «Метрология и стандартизация» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов

ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания

ПК.6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания

ПК.6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу

1. **Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

2	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия) ЛЗ №3 Приготовление мучного кондитерского изделия Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации ЛЗ №1 Приготовление холодного блюда ЛЗ №2 Приготовление горячего блюда		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

3	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

4	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов ЛЗ №3 Приготовление мучного кондитерского изделия Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия) Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации ЛЗ №1 Приготовление холодного блюда ЛЗ №2 Приготовление горячего блюда		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

5	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

6	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия) Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

7	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

8	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия) Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

9	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

10	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия) Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия) Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий) Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

11	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания			По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

12	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при ихранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	Тема 1.1 Структурные элементы метрологии Тема 1.2 Средства и методы измерений Тема 2.2 Средства стандартизации Тема 2.3 Пз. №2 Анализ структуры стандартов разных видов Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

13	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу			По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками разработки нормативно-технологической документации и сертификации продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	28
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**54**	**56**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение (ч)		2/0	
Обеспечение качества как основная цель деятельности по метрологии и стандартизации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.3**
	Обеспечение качества как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и оценки соответствия. Сущность качества. Оценка качества. Система качества.	2/0	
Раздел 1. Метрология (ч)		4/2	

Тема 1.1 Структурные элементы метрологии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.3**
	Основные понятия метрологии. Цели и задачи метрологии. Разделы метрологии. Объекты и субъекты метрологии. Международная система единиц физических величин (СИ).	2/0	
Тема 1.2 Средства и методы измерений	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки. Эталонная база. Основной постулат метрологии. Правовые основы обеспечения единства измерений.	2/0	
Тема 1.3 Пз. №1 Перевод национальных единиц измерений в единицы системы СИ	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	
Раздел 2. Стандартизация (ч)		8/4	

Тема 2.1 Методологические основы стандартизации.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК.6.3**
	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.	2/0	
Тема 2.2 Средства стандартизации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.6.3**
	Виды и характеристика стандартов. Технические регламенты. Нормативные документы: разработка и утверждение. Нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий общественного питания.	2/0	
Тема 2.3 Пз. №2 Анализ структуры стандартов разных видов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.3**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	

Тема 2.4 Система ХАССП как основа пищевой безопасности	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.3**
	Значение системы ХАССП для предприятий пищевой промышленности и общественного питания. История системы. Причины внедрения. Последовательность шагов по разработке ХАССП. Документация системы ХАССП.	2/0	
Тема 2.5 Пз. №3 Разработка спецификации и блок-схем производства полуфабрикатов	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.7 ПК.4.1 ПК.4.6 ПК.5.1 ПК.5.6 ПК.6.3**
	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.	2/0	

Тема 2.6 Пз. №4 Разработка спецификации и блок-схем производства готовой продукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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.	0/2	
Раздел 3. Сертификация (ч)		2/0	
Тема 3.1 Обязательная и добровольная сертификация	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	Оценка и подтверждения соответствия: понятия, формы, назначение. Цели и принципы подтверждения соответствия. Значение сертификации в рыночных условиях.	2/0	
Раздел 4. Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на кулинарную продукцию (ч)		12/8	
Тема 4.1 Понятие о нормативной и технологической документации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.4.6 ПК.5.6**
	Общие положения. Определение терминов: фирменное блюдо, новое блюдо, (компонент) ингредиент в соответствии с ГОСТ 32691-2014	2/0	

Тема 4.2 Порядок составления рецептур на новые и фирменные блюда (изделия)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6**
	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, 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.	2/0	
Тема 4.3 Порядок отработки проекта рецептур и технологии на новые и фирменные блюда (изделия)	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6**
	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.	2/0	

Тема 4.4 Пз. №5 Расчёт массы сырья и потерь при изготовлении блюда (изделия)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Произвести расчёт массы брутто на основе массы нетто по формулам отработанного блюда. Установить производственные и тепловые потери при изготовлении блюда (изделия).	0/2	
Тема 4.5 Пз. №6 Составление акта отработки рецептуры нового или фирменного блюда	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	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).	0/2	
Тема 4.6 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд и изделий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК.1.4 ПК.2.8 ПК.3.7 ПК.4.6 ПК.5.6**
	Порядок расчета пищевой и энергетической ценности новых и фирменных блюд (изделий) с учетом кондиции сырья, сочетаемости основных компонентов с дополнительными.	2/0	

Тема 4.7 Пз. №7 Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд (изделий)	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Произвести расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий), в соответствии с методикой и учетами потерь при тепловой обработке продуктов.	0/2	
Тема 4.8 Методика определения и расчета временных норм отходов и потерь сырья	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6**
	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	2/0	
Тема 4.9 Пз. №8 Расчёт потерь при механической и тепловой обработке сырья	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.1.4** **ПК.2.8** **ПК.3.7** **ПК.4.6** **ПК.5.6**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Произвести расчёт временных нормативов при механической и тепловой обработке сырья (продуктов), согласно заданию. Составить акты по определению временных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья (продуктов).	0/2	

Тема 4.10 Порядок составления и оформления нормативной документации	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ПК.1.4** **ПК.2.8**
	Составление технологических карт на кулинарную продукцию. Нормативно-технологическая документация, необходимая для разработки технологических карт. Порядок оформление 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.	2/0	
Лабораторные занятия (ч)		0/12	
ЛЗ №1 Приготовление холодного блюда	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.1.4** **ПК.2.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Приготовить авторское холодное блюдо. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	0/4	
ЛЗ №2 Приготовление горячего блюда	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 04** **ОК 05** **ПК.1.4** **ПК.2.8**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Приготовить авторское горячее блюдо. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	0/4	
ЛЗ №3 Приготовление мучного кондитерского изделия	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Приготовить авторские мучные кондитерские изделия. Оценить органолептические показатели качества. Оформить нормативно-технологическую документацию.	0/4	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (54ч)		**28/26**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукцию общественного питания.

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

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

7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

9. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

11. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

12. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

13. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

14. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

15. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584025

16. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.06.2004 №294

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий

общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2022г.

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

19. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. [справочник] / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издатель: ДеЛи принт. Москва – 2022г.

20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (в действующей редакции)

21. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (в действующей редакции)

22. Федеральный закон 2004 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции)

23. Федеральный закон от 11.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» (в действующей редакции)

24. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании» (в действующей редакции)

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукцию общественного питания.

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

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

7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

8. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

9. ГОСТ ISO 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.

10. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

11. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

12. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

13. ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

14. ГОСТ Р ИСО 9000-2015 Системы менеджмента качества. Основные положения

и словарь.

15. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584025

16. Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии. Постановление Правительства РФ от 17.06.2004 №294

17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, «Троицкий мост», 2022г.

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

19. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. [справочник] / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. Издатель: ДеЛи принт. Москва – 2022г.

20. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (в действующей редакции)

21. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (в действующей редакции)

22. Федеральный закон 2004 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции)

23. Федеральный закон от 11.06.2008 «Об обеспечении единства измерений» (в действующей редакции)

24. Федеральный закон от 27.12.2002 №184 «О техническом регулировании» (в действующей редакции)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке - 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 обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке - 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	Оценка выполнения практического задания (работы) Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Проверочные работы Практические занятия Лабораторные работы Задания к итоговому дифференцированному зачету

Приложение 2.36
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОП.14 Технология трудоустройства»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 5
2.2. Содержание дисциплины 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 12
3.1. Материально-техническое обеспечение 12
3.2. Учебно-методическое обеспечение 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология трудоустройства»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология трудоустройства»: формирование знаний и умений, необходимых при решении вопросов трудоустройства и построения карьеры..

Дисциплина «Технология трудоустройства» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности

1. **Обоснование часов вариативной части ОПОП-П**

№№ п/п	**Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)***	**№, наименование темы**	**Объем часов**	**Обоснование включения в рабочую программу**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	6	0
Всего	**54**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Рынок труда и профессии (ч)		8/4	
Тема 1.1 Введение. Выбор профессии	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника.	2/0	
Тема 1.2 Стратегии поиска работы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 04**
	Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост.	2/0	
Тема 1.3 Классификация профессий	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	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.	2/0	
Тема 1.4 Пр.р. №1 Классификация профессий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №1. Определение типов профессий по 4 классификациям.	0/2	

Тема 1.5 Обзор регионального рынка труда	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04**
	Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда.	2/0	
Тема 1.6 Пр.р. № 2. Обзор регионального рынка труда.	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №2. Сравнительный анализ регионального рынка труда. Прогнозы развития. Анализ вакансий	0/2	
Раздел 2. Технологии поиска работы (ч)		6/8	
Тема 2.1 Алгоритм поиска работы	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	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.	2/0	
Тема 2.2. Техники оценки предложений по работе	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе.	2/0	
Тема 2.3 Представительские документы.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 04**
	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	2/0	

Тема 2.4.Пр. р. №3 Анализ структуры резюме	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №3. Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме.	0/2	
Тема 2.5 Пр №4 Составление резюме	**Содержание**	**0/2**	**ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №4. Составление резюме. Оценка составленного резюме.	0/2	
Тема 2.6 Пр №5 Сопроводительное письмо	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №5. Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	0/2	
Тема 2.7 Пр №6 Определение свойств личности	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №6. Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова).	0/2	
Раздел 3. Процесс трудоустройства (ч)		2/6	
Тема 3. 1 Подготовка к собеседованию. Собеседование.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04**
	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.	2/0	

Тема 3.2 Пр р. №7. Самопрезентация на собеседовании	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 03**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №7. Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная	0/2	
Тема 3.3 Пр №8 Собеседование. Ролевая игра	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №8. Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности.	0/2	
Тема 3.4 Пр.р №9 Развитие умений эффективной коммуникации	**Содержание**	**0/2**	**ОК 02** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №9. Расширение коммуникативного репертуара в деловом общении. Нормативная и личностно-творческая тенденции в общении. Упражнения и игры Ловушки-капканчики, Бизнес-риск-мен и другие	0/2	
Раздел 4. Карьера (ч)		16/2	
Тема 4.1 Технологии планирования карьеры	**Содержание**	**2/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры.	2/0	
Тема 4.2. Этические нормы профессиональной деятельности повара, кондитера.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 02** **ОК 04**
	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.	2/0	

Тема 4.3 Истории профессионального успеха	**Содержание**	**4/0**	**ОК 03** **ОК 04**
	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	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**4/0**	
	Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?	4/0	
Тема 4.4 Пр №10 Построение плана карьеры	**Содержание**	**0/2**	**ОК 03** **ОК 04**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическая работа №10. Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение.	0/2	

Тема 4.5 Имидж профессионала	**Содержание**	**2/0**	
	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.	2/0	
Консультации	**Содержание**	**3/0**	
	Консультации	3/0	
Экзамен	**Содержание**	**3/0**	
	Экзамен	3/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		**6**	
Всего: (54ч)		**32/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) технологии трудоустройства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20316-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585104

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, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586914

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587758

3.2.2. Дополнительные источники

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20316-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585104

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, 2026. — 202 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10623-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/586914

3. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебник для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11686-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587758

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	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. Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Практическая работа Контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий, заслушивание рефератов Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий Компьютерный тест

Приложение 2.37
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.15 Основы бухгалтерского учета и калькуляция»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 43
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 43
2.2. Содержание дисциплины 44
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 64
3.1. Материально-техническое обеспечение 64
3.2. Учебно-методическое обеспечение 64
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 66

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы бухгалтерского учета и калькуляция»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы бухгалтерского учета и калькуляция»: формирование знаний и умений по вопросам ведения учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, расчета стоимости блюд и изделий..

Дисциплина «Основы бухгалтерского учета и калькуляция» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
ПК.6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

2	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

3	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 выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

4	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

5	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

6	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

7	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

8	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

9	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

10	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

11	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

12	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

13	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

14	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

15	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

16	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню.		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

17	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

18	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

19	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

20	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий Тема 2.8 Порядок составления плана-меню. Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста», для владения навыками калькуляции стоимости продукции общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	38	20
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**40**	**40**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы бухгалтерского учёта (ч)		4/2	

Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учёта	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5**
	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.	2/0	**ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 1.2 Бухгалтерский баланс и система счётов бухгалтерского учёта	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4**
	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.	2/0	**ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**

Тема 1.3 ПЗ №1 Запись хозяйственных операций на счетах учета	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №1. Записать хозяйственные операций на счетах синтетического учёта, согласно заданию преподавателя. Сгруппировать хозяйственные средства по составу, размещению и источникам образования. Составить бухгалтерский баланс.	0/2	
Раздел 2. Организация бухгалтерского учёта в организациях (предприятиях) общественном питании (ч)		16/18	

Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**
	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.	2/0	

Тема 2.2 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**
	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.	2/0	

Тема 2.3 ПЗ №2 Калькуляция стоимости холодных блюд	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2**
	Практическое занятие №2. 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.	0/2	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.4 ПЗ №3 Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №3. Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, 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 рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.	0/2	

Тема 2.5 ПЗ №4 Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2**
	Практическое занятие №4. 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.	0/2	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.6 ПЗ №5 Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2**
	Практическое занятие №5. 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.	0/2	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.7 ПЗ №6 Калькуляция стоимости мучных блюд, кондитерских изделий	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2**
	Практическое занятие №6. Составить калькуляцию стоимости мучных блюд, кондитерских изделий, 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 мучных блюд, кондитерских изделий с учетом различной торговой наценки, выхода блюда.	0/2	**ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.8 Порядок составления плана-меню.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**
	План-меню, его содержание и назначение. Принципы составления плана–меню, виды меню.	2/0	

Тема 2.9 Учёт сырья на производстве и реализации готовой продукции	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**
	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.	2/0	

Тема 2.10 ПЗ №7 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Практическое занятие №7. Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации.	0/2	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.11 Учёт операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**
	Документальное оформление движения товаров, готовой продукции производства, тары, сдачи 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.	2/0	

Тема 2.12 ПЗ №8 Составление первичных документов по реализации и отпуску готовой продукции в буфет	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	
	Практическое занятие №8. 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.	0/2	

Тема 2.13 Учёт расчётов по оплате труда	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2** **ПК.2.3**
	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.	2/0	**ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**

Тема 2.14 ПЗ №9 Расчёт заработной платы различным категориям работников	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК.2.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4**
	Практическое занятие №9. Оформить табель учёта использования рабочего времени. Произвести расчёт заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, за отпуск, доплат, надбавок по заданию преподавателя.	0/2	**ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.6.1 ПК.6.2**

Тема 2.15 ПЗ №10 Расчёт удержаний из заработной платы	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 09** **ПК.2.2**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4**
	Практическое занятие №10. Произвести расчёт удержаний из заработной платы различным категориям работников при повременной оплате труда, пособий по временной нетрудоспособности по заданию преподавателя.	0/2	**ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.6.1** **ПК.6.2**

Тема 2.16 Учёт расходов, доходов и финансовых результатов	**Содержание**	**4/0**	
	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.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**2/0**	
	Безналичные расчёты в РФ. Порядок открытия расчётного счёта.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (40ч)		**20/20**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Основ бухгалтерского учета и калькуляции, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.

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

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

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

10. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587549

11. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.

12. ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».

13. ПБУ 10/99 «Расходы организаций».

14. ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».

15. ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».

16. ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».

17. ПБУ 6/01 «Учет основных средств».

18. ПБУ 9/99 «Доходы организаций».

19. 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).

20. 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.

21. 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 изменениями).

22. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru

23. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.

24. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.

25. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ. Положения по бухгалтерскому учету:

26. Электронная библиотека «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru

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

2. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.

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

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

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

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru

10. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587549

11. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.

12. ПБУ 1/08 «Учетная политика организации».

13. ПБУ 10/99 «Расходы организаций».

14. ПБУ 14/07 «Учет нематериальных активов».

15. ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации».
16. ПБУ 5/01 «Учет материально-производственных запасов».
17. ПБУ 6/01 «Учет основных средств».
18. ПБУ 9/99 «Доходы организаций».
19. 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).
20. 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.
21. 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 изменениями).
22. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru
23. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.
24. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.
25. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ. Положения по бухгалтерскому учету:
26. Электронная библиотека «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки

Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке - находит и использует необходимую бухгалтерскую информацию - использует актуальную нормативно-правовую документацию по бухгалтерскому учету - грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление конспектов, решение практических задач обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) – грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке Владеет программным материалом - применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с составлением план-меню технологическими и технико-технологическими картами, расчетом цен на готовую продукцию - применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ.	Тестирование Контрольная работа Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Практическая работа Самостоятельная работа

Приложение 2.38
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины «ОП.16 Национальная кухня»

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 3

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 58

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 58

2.2. Содержание дисциплины 59

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 83

3.1. Материально-техническое обеспечение 83

3.2. Учебно-методическое обеспечение 83

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 84

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Национальная кухня»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Национальная кухня»: формирование знаний и умений в области технологии производства блюд национальных кухонь..

Дисциплина «Национальная кухня» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения
ПК.1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК.1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
ПК.1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов

ПК.2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
ПК.2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения

ПК.2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;, определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке

ПК.2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК.3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;, предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;, обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;, организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;, способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;, минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

ПК.4.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;, техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребители; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;, охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;, современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;, обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;, способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

ПК.5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК.5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

ПК.5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;, контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;, порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

ПК.5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;, контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;, проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания

ПК.5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;, соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК.5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости

1. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

2	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

3	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.15 Паназиатская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

4	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Лр. №2 Итальянская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

5	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

6	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

7	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

8	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 выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

9	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

10	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Лр. №1 Русская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

11	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

12	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Лр. №1 Русская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

13	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

14	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

15	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Лр. №2 Итальянская кухня Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №3 Французская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. №1 Русская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

16	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

17	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

18	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №1 Русская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

19	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

20	выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

21	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

22	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

23	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. №1 Русская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

24	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

25	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Лр. №1 Русская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

26	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 выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №1 Русская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

27	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №1 Русская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

28	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Тема 1.12 Испанская кухня Лр. №1 Русская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

29	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	Тема 1.5 Итальянская кухня Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент. Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни Тема 1.9 Скандинавская кухня. Тема 1.3 Русская кухня Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня Тема 1.10 Балканская кухня Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик» Тема 1.7 Французская кухня Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья Тема 1.12 Испанская кухня Тема 1.13 Латиноамериканская кухня Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии Лр. №1 Русская кухня Лр. №2 Итальянская кухня Лр. №3 Французская кухня Лр. №4 Паназиатская кухня Тема 1.15 Паназиатская кухня Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья		По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	32
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	**54**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, *курсовая работа (проект)*	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общие сведения о национальных кухнях (ч)		22/12	

Тема 1.1 Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**
	Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов.	2/0	

Тема 1.2 ПЗ №1 Определение различных групп пряностей	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие №1. Работа в малых группах (бригадах). Студенты работают с образцами пряностей. Распознавание пряностей по органолептическим характеристикам. Данные занести в таблицу.	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.3 Русская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	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, используемые в русской кухне.	2/0	

Тема 1.4 Новая русская кухня. Уральская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Выдающиеся повара современности (А.Матюха, Братья Березуцкие, В. Мухин, А. Гребенщиков, А.Колодяжный). Рестораны Москвы, отмеченные гидом Мишлен в 2022 году. Современная уральская региональная кухня (AUC). Флагманы кухни – ресторан уральской кухни «Зверобой» и ресторан авторской кухни kitchen.	2/0	

Тема 1.5 Итальянская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Характеристика основных приемов тепловой обработки.	2/0	

Тема 1.6 ПЗ №2 Разработка меню ресторана итальянской кухни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие №2. Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов итальянской кухни).	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.7 Французская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4**
	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 классическая французская кухня.	2/0	**ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 1.8 ПЗ №3 Разработка меню ресторана французской кухни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие №3. Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов французской кухни).	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.9 Скандинавская кухня.	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5**
	Особенности скандинавской кухни. Основные виды сырья, приемы тепловой обработки. Новая нордическая кухня – Нордик. Манифест Новой Северной Кухни. Как принципы, особенности и итоги появления нордика отразились на мировой кулинарии. Ресторан Нома (г.Копенгаген).	2/0	**ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 1.10 Балканская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5**
	Балканская кухня. Влияние кухни Османской империи на кухню Балканских стран. Греческая кухня, особенности, влияние турецкой кухни. Турецкая кухня. Основные способы обработки традиционного сырья. Топ-10 кулинарных символов турецкой кухни.	2/0	**ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 1.11 ПЗ №4 Разработка меню в стиле кухни «Нордик»	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие №4. Работа в малых группах (бригадах) по анализу меню предприятий общественного питания. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов г.Екатеринбурга, Москвы и С-Петербурга).	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.12 Испанская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4**
	Особенности 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. Традиционное использование пряностей, сыров и морепродуктов. Кулинарные символы испанской кухни – паэлья и тапас.	2/0	**ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Тема 1.13 Латиноамериканская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Латиноамериканская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Движение пищевого сырья из Старого Света в Новый и обратно. Вкусовые особенности – жгучесть, острота. Использование пряностей и приправ. Соусы мексиканской кухни – сальса, гуакомоле. Севиче – визитная карточка Перу.	2/0	

Тема 1.14 ПЗ №5 Разработка меню перуанской севичерии	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие № 5. Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционного перуанского севиче. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторана Метис).	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.15 Паназиатская кухня	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы 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. Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки.	2/0	

Тема 1.16 ПЗ №6 Разработка меню паназиатской кухни	**Содержание**	**0/2**	**ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК.1.1 ПК.1.2 ПК.1.3 ПК.1.4**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/2**	**ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8 ПК.3.1 ПК.3.2 ПК.3.3**
	Практическое занятие №6. Работа в малых группах (бригадах) по анализу приготовления традиционных блюд итальянской кухни. Студенты работают с дополнительными источниками (меню ресторанов балканской кухни).	0/2	**ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6 ПК.4.1 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5 ПК.5.1 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5 ПК.5.6**

Тема 1.17 Кухни Кавказа и Закавказья	**Содержание**	**2/0**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1** **ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5** **ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**
	Кухни Кавказа и Закавказья. Особенности армянской, грузинской и азербайджанской кухонь. Общие и отличительные черты. Особенности формирования. Ассортимент сырья и приемы тепловой обработки.	2/0	

Лабораторные работы (ч)	0/20	

Лр. №1 Русская кухня	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5**
	Приготовление блюд русской кухни	0/4	**ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Лр. №2 Итальянская кухня	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5**
	Приготовление блюд итальянской кухни	0/4	**ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Лр. №3 Французская кухня	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5**
	Приготовление блюд французской кухни	0/4	**ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Лр. №4 Паназиатская кухня	**Содержание**	**0/4**	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 07** **ОК 09** **ПК.1.1** **ПК.1.2** **ПК.1.3** **ПК.1.4** **ПК.2.1**
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	**ПК.2.2** **ПК.2.3** **ПК.2.4** **ПК.2.5** **ПК.2.6** **ПК.2.7** **ПК.2.8** **ПК.3.1** **ПК.3.2** **ПК.3.3** **ПК.3.4** **ПК.3.5**
	Приготовление блюд паназиатской кухни	0/4	**ПК.3.6** **ПК.4.1** **ПК.4.2** **ПК.4.3** **ПК.4.4** **ПК.4.5** **ПК.5.1** **ПК.5.2** **ПК.5.3** **ПК.5.4** **ПК.5.5** **ПК.5.6**

Лр. № 5 Кухни Кавказа и Закавказья	**Содержание**	**0/4**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**0/4**	
	Приготовление блюд кухонь Кавказа и Закавказья	0/4	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		**0**	
Всего: (54ч)		**22/32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Учебная кухня ресторана, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585128

5. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585128

5. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания.

Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	-обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке -обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке - 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 - проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам - профессионально применяет травы и специи	Тестирование Контрольная работа Устный опрос Практические задания Лабораторная работа

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. **Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов
Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.06
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.06
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.06
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.06
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.06
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.06
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ООД.06

8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.06

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.04
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОГСЭ.04
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.04
4	экран (доска)	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.04
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.04
6	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОГСЭ.04
7	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОГСЭ.04

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.07
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.07
3	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.07
4	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ООД.07
5	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.07

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и МДК»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.03, ОП.10
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОГСЭ.03, ОП.10
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.03, ОП.10
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.03, ОП.10
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.03, ОП.10

6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОГСЭ.03, ОП.10
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОГСЭ.03, ОП.10
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОГСЭ.03, ОП.10

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.04
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.04
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.04
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.04
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.04
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.04

7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОП.04
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.04

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.10
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.10
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.10
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.10
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.10
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.10
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные	ООД.10

8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.10

Кабинет «Охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.08
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.08
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.08
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.08
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.08
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.08
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные	ОП.08
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.08

Кабинет «Русского языка и литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.01, ООД.02
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.01, ООД.02
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.01, ООД.02
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.01, ООД.02
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.01, ООД.02
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.01, ООД.02
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные	ООД.01, ООД.02
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.01, ООД.02

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.02, ООД.03
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.02, ООД.03
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.02, ООД.03
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.02, ООД.03
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.02, ООД.03
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОГСЭ.02, ООД.03
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОГСЭ.02, ООД.03
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОГСЭ.02, ООД.03

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15

3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОГСЭ.01, ООД.14, ООД.15

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ЕН.02
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	рабочее место преподавателя	ЕН.02

3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.02
4	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.02
5	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.02
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	рабочее место преподавателя	ЕН.02
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ЕН.02
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартная	ЕН.02

Кабинет «Информатики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.08
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.08

3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.08
4	компьютеры с программным обеспечением для обучающихся	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.08
5	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.08
6	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.08
7	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.08
8	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ООД.08
9	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.08

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.11
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.11

3	Ноутбук с программным обеспечением для преподавателя	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.11
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.11
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.11
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.11
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ООД.11
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.11

Кабинет «Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.13
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.13
3	Телевизор	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.13
4	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.13
5	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные	ООД.13

6	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.13

Кабинет «Географии, страноведения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.05
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.05
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.05
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.05
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.05
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.05
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ООД.05
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.05

Кабинет «Товароведения, организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.02
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.02
3	Ноутбук с программным обеспечением для преподавателя	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.02
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.02
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.02
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.02
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные пособия	ОП.02
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.03

2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.03
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.03
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.03
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.03
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.03
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные пособия	ОП.03
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.03

Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.06
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.06

3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.06
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.06
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.06
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.06
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Электронные и печатные	ОП.06
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.06

Кабинет «Основ бухгалтерского учета и калькуляции»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.15
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.15
3	Ноутбук с программным обеспечением для преподавателя	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.15

4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.15
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.15
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.15
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.15
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.15

Кабинет «Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ПМ.06
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.06
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.06
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.06
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.06

6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ПМ.06
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ПМ.06
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.06

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.07
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.07
3	интерактивная панель	Технические средства	Основное оборудование	Диагональ экрана - Не менее 75"" Разрешение экрана - Не менее 3840x2160 Тип сенсора - Инфракрасный Безвентиляторное охлаждение - Наличие Выходные интерфейсы HDMI, RJ-45, USB, AUDIO - наличие	ОП.07

4	Моноблок	Технические средства	Основное оборудование	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	ОП.07
5	Программное обеспечение	Программное обеспечение	Специализированное оборудование	профессиональное программное обеспечение для предприятий питания и торговли. Специализированная система ERP-класса, предназначенная для автоматизации ресторанного бизнеса Касса, склад, персонал, кухня, финансы, отчетность	ОП.07
6	Коммутатор	Оборудование	Специализированное оборудование	Пропускная способность - Не менее 176 Гбит/с Входные интерфейсы RJ-45, SFP - Наличие Количество портов - не менее 28	ОП.07

7	Система гарантированного питания (ИБП)	Технические средства	Основное оборудование	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	ОП.07
8	МФУ	Оборудование	Основное оборудование	Принтер - наличие, Сканер - наличие, Копир - наличие Выходные интерфейсы RJ-45, USB - наличие	ОП.07
9	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное оборудование	в соответствии с технической документацией	ОП.07
10	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ОП.07

Кабинет «Менеджмента»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.05
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.05

3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.05
4	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.05
5	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.05
6	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.05

Кабинет «технологии трудоустройства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.14
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.14
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.14
4	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.14

5	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.14
6	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.14

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07
4	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07
5	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07
6	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ОП.12, ОП.13, ОП.16, ПМ.07

Кабинет «Истории, обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ООД.04
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ООД.04
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ООД.04
4	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ООД.04
5	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ООД.04
6	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ООД.04

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09

2	Доска учебная	Мебель	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
3	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09
4	Стол однотумбовый	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09
5	Стул полумягкий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09
6	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09
7	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.09
8	Ноутбук	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
9	мультимедийный проектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
10	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
11	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
12	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
13	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
14	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное оборудование	в соответствии с технической документацией	ОП.09
15	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
16	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное оборудование	в соответствии с технической документацией	ОП.09

17	респиратор Р-2	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.09
18	Стенды	Оборудование	Специализированное оборудование	Демонстрационные, настенные	ОП.09
19	Плакаты	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
20	Плакат «Единая гос. система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
21	Плакат «Как узнать террориста смертника»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
22	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
23	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
24	Плакат «Табакокурение»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
25	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
26	Таблицы «Оружие России»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09
27	Таблицы «Основы военной службы»	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные наглядные пособия	ОП.09

Лаборатория «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.01
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ОП.01
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.01
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.01
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.01
6	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОП.01
7	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.01

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное оборудование	Складные, штабелируемые	ПМ.05, ПМ.04
2	Стеллаж	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ПМ.05, ПМ.04

3	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ПМ.05, ПМ.04
4	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ПМ.05, ПМ.04
5	интерактивная панель	Технические средства	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
6	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
7	МФУ (принтер, сканер, копир)	Оборудование	Специализированное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
8	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
9	Весы порционные	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
10	Стол производственный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
11	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
12	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
13	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
14	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
15	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04

16	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
17	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
18	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
19	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
20	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
21	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
22	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
23	Дегидратор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
24	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
25	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
26	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
27	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
28	Слайсер	Оборудование	Основное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
29	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
30	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04

31	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
32	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
33	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
34	Гриль керамический встраиваемый в столешницу	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
35	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
36	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
37	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
38	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
39	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
40	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
41	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
42	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04

43	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
44	Ванна моечная 2-ух секционная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
45	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
46	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
47	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
48	Подтоварник	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
49	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
50	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
51	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
52	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
53	огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
54	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ.05, ПМ.04

Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ЕН.01, ООД.12
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ЕН.01, ООД.12
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.01, ООД.12
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.01, ООД.12
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ЕН.01, ООД.12
6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ЕН.01, ООД.12
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ЕН.01, ООД.12
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартная	ЕН.01, ООД.12

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

1	Стол обеденный	Мебель	Основное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
2	Стул банкетный	Мебель	Специализированное оборудование	Штабелируемый, мягкое сидение	ПМ.08
3	Тележка-сейф для хранения и зарядки планшетов	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
4	Рабочий стол преподавателя	Мебель	Основное оборудование	стандартный	ПМ.08
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное оборудование	стандартный	ПМ.08
6	Полка настенная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
7	Полка настенная каскадная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
8	Полка настольная тепловая	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

9	Стеллаж-шпилька	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
10	Стол для сбора отходов с ванной	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
11	Стойка хостес	Мебель	Специализированное оборудование	ЛДСП материал	ПМ.08
12	Система хранения (Шкаф-купе)	Мебель	Основное оборудование	ЛДСП материал	ПМ.08
13	Станция официанта	Мебель	Специализированное оборудование	ЛДСП материал	ПМ.08
14	Стеллаж официанта	Мебель	Специализированное оборудование	ЛДСП материал	ПМ.08
15	Стол круглый 2-ух местный гостевой	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
16	Стол пристенный для кофемашины	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

17	Стол пристенный для посудомоечных корзин	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
18	Стол пристенный с ванной моечной и душирующим устройством	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
19	Стол пристенный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
20	Стол пристенный, двери купе	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
21	Стол с крылом	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
22	Стол с охлаждающим шкафом	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

23	Стол с тепловым шкафом	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
24	Стол угловой-тумба	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
25	Тележка для белья	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
26	Шкаф холодильный со стеклом	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
27	Экран	Технические средства	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
28	Учебный терминал - моноблок (для формирования заказов и счетов)	Технические средства	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

29	Планшет	Технические средства	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
30	Ноутбук	Технические средства	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
31	МФУ	Технические средства	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
32	Блендер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
33	Ванна моечная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
34	Зонт вытяжной пристенный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
35	Кофемашина	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

36	Кофемолка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
37	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
38	Машина котломоечная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
39	Машина стирально-сушильная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
40	Модуль барный коктейльная станция	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
41	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

42	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
43	Подставка для пароконвектомата	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
44	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
45	Тележка для фламбе с горелкой	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
46	Ларь низкотемпературный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
47	Весы кофейные	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

48	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
49	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
50	Дидактические пособия	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	электронные и печатные пособия	ПМ.08
51	Стол преподавателя	Мебель	Основное оборудование	стандартное	ПМ.08
52	Кресло поворотное	Мебель	Основное оборудование	стандартное	ПМ.08

Лаборатория «Учебный бар»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.08
2	Кресло поворотное	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.08
3	Компьютер	Технические средства	Основное оборудование	Согласно технической документации	ПМ.08
4	МФУ	Технические средства	Основное оборудование	Согласно технической документации	ПМ.08
5	Интерактивная панель	Технические средства	Основное оборудование	Согласно технической документации	ПМ.08
6	Столы производственные различной конфигурации	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

7	Коктейльная станция	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
8	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
9	Измельчитель льда	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
10	Блендер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
11	Кофемашина	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
12	Кофемолка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

13	Сейф для алкогольной продукции	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
14	Стол круглый 4-ех местный	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
15	Стул п/мягкий	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
16	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
17	Барная стойка	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
18	Стул барный поворотный	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08

19	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное оборудование	бытовой	ПМ.08
20	Ванна моечная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно характеристикам, утвержденным в ИЛ, согласованным с работодателем	ПМ.08
21	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08
22	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.08

Лаборатория «Контроля качества и безопасности продукции общественного питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.11
2	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартные	ОП.11
3	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.11
4	экран	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.11
5	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОП.11

6	доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	Стандартная	ОП.11
7	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные пособия	ОП.11
8	шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ОП.11

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
2	Стул	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
4	Видеокамера	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
5	Проектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
6	Ноутбук с программным обеспечением для преподавателя	Оборудование	Основное оборудование	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное оборудование	Порционные, предел 2 кг	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07

9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
10	Фритюрница	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
11	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
12	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
13	Блинница	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
14	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
15	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
16	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
17	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
18	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
20	Мясорубка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
21	Овощерезка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
22	Слайсер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
23	Куттер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07

24	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
25	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
26	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
27	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
28	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
29	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
30	Овоскоп	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
31	Кофемолка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
32	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
33	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное оборудование	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
34	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное оборудование	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
35	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное оборудование	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
36	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное оборудование	Нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
37	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
38	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07

39	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
40	Дегидратор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
41	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
42	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
43	Термомиксер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
44	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
45	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	Учебно-методический комплекс	Специализированное оборудование	Печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
46	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
47	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное оборудование	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07
48	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ОП.12, ОП.16, ПМ.07

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.05, ПМ.04
2	Стул	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.05, ПМ.04

3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное оборудование	Стандартный	ПМ.05, ПМ.04
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
7	Видеокамера	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
8	Проектор	Технические средства	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
9	Ноутбук с программным обеспечением для преподавателя	Оборудование	Основное оборудование	С возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ.05, ПМ.04
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04

17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
27	Куттер	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04

31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
38	Моечная ванна	Мебель	Специализированное оборудование	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ.05, ПМ.04
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ПМ.05, ПМ.04
41	рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стандартное	ПМ.05, ПМ.04

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс «Спортивный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09

2	Баскетбольные кольца	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
3	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
4	Гимнастические маты	Оборудование	Основное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
5	Баскетбольные мячи	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
6	Футбольные мячи	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
7	Волейбольные мячи	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
8	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
9	Сетка для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
10	Шары для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное оборудование	В соответствии с технической документацией	ОГСЭ.05, ООД.09
11	комплект учебно-методических материалов	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Печатные и электронные наглядные пособия	ОГСЭ.05, ООД.09

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 год

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

Общие положения 3
Виды деятельности 3
Перечень результатов, демонстрируемых выпускником 4
Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы 10
Примерная структура программы ГИА 10
Приложения: 12

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Наименование видов деятельности	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»
По запросу отрасли	
Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"	ПМ.08 Выполнение работ по профессии 16399 "Официант"

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	**Профессиональные компетенции**

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК.1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК.1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «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

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

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.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК.4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК.5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК.5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК.5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК.6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК.6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК.6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК.6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

Выпускники, освоившие программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме «ВКР (ДЭ)».

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы
как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника
к самостоятельной профессиональной деятельности. выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана

программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения защиты дипломного проекта (работы), ДЭ или ГЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Оценочные материалы демонстрационного экзамена специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело https://bom.firpo.ru/Public. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ.

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Максимальный балл**
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлены в комплекте оценочной документации (КОД).

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Приложения:

Предлагаемые темы дипломных проектов (работ) для программ ППССЗ

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

Оценочные материалы в соответствии со структурой ГЭ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026г

Программа создана в цифровом конструкторе
eais.firpo.ru_[ID 2290_43.02.15]

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ 3
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ 4
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ 5
Календарный план воспитательной работы по специальности 7

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
− использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
− демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
− готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
Экологическое воспитание
− ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
− понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
− обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

– принимающий участие в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, чествование трудовых династий специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве
положение о кураторе учебных групп
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешное освоение образовательных программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный план воспитательной работы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии/специальности.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1 Образовательная деятельность				
1	Лекции	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
2	Практическое обучение	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
3	Открытые тематические уроки	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
4	Практические занятия	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели спец. дисциплин

5	Лабораторные занятия	1-4 курсы	В течение учебного года	Преподаватели спец. дисциплин
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Организационные линейки	1-4 курсы	В течение учебного года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Торжественная линейка «День знаний»	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, Советник директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп. образования, Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет
9	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации)	1 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители
10	Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения	1 курсы	Сентябрь	Педагог-психолог
11	Классный час "День окончания Второй Мировой войны"	2 курсы	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители

12	Областная олимпиада по страноведению	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
13	Межрегиональная олимпиада «История туризма и гостеприимства»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
14	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели
15	Международный фестиваль кулинарного искусства «Новая русская кухня»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Преподаватели, классные руководители
16	Большой этнографический диктант	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Классные руководители, педагог-организатор
17	Всероссийская олимпиада, приуроченная к Всемирному дню качества	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
18	Всероссийский квиз «Экономикс»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
19	Областной конкурс творческих работ, посвященный Дню борьбы с коррупцией в России «Честная привычка»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
20	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
21	Классный час «Конституция РФ»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
22	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители

23	Урок мужества «Героев помним имена» совместно с фондом ветеранов «Россы-Урал»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
24	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	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
25	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	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
26	Всероссийская дистанционная олимпиада «История и современность бухгалтерского учета»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватели, классные руководители
27	Региональная научно-практическая конференция «Знание. Профтех»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий
28	Областной квиз образовательного кластера «Туризм и сфера услуг» «Мое будущее в Профессионалитете» на иностранном языке (английский, немецкий)	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители

29	Международный конкурс «Масленица в профессии»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
30	Классные часы «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
31	Международная олимпиада «Профессионал своего дела»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
32	Областная олимпиада «Олимп знаний»	Обучающиеся 1 курса	Апрель	Преподаватели, классные руководители
33	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Международный конкурс «Просто ешь»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Преподаватели, классные руководители
35	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
36	Международный конкурс «В кругу семьи»	Обучающиеся всех курсов	Апрель-май	Преподаватели, классные руководители
37	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
38	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Апрель	Заведующие отделением
39	Церемония завершения учебного года «Фестиваль успеха Уральского Профтеха	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитанию
2 Кураторство				

1	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-3 курсы	В течение года	Заместитель директора по ВР, классные руководители
2	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
3	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор, Педагог доп. образования, Классные руководители, Студенческий совет, Кураторы, Старосты, Амбассадоры Профессионалитета
4	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители
5	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители
7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители
8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физ.воспитания, классные руководители
9	Классный час на тему «День России»	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Классные руководители
3 Наставничество				

1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог доп. образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор, Педагог-психолог, Педагог доп. Образования, Руководитель сектора куратора и старост, Амбассадоры Профессионалитета
4 Основные воспитательные мероприятия				
1	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
2	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры
3	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители

4	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
5	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
6	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
7	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор
8	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
9	Областной форум студенческого самоуправления «Формула Профтеха»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет

10	Кросс нации	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
11	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
12	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
13	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
14	Всероссийский бал амбассадоров Профессионалитета (Совет директоров организаций СПО)	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
15	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
16	Концертная программа, посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп. образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета

17	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет, Амбассадоры Профессионалитета
18	Областной фестиваль студенческого творчества «ПрофтехТанцуй»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет, Амбассадоры Профессионалитета
19	Студенческий онлайн-марафон «Новый год стучится в двери»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет, Амбассадоры Профессионалитета
20	Областная акция «Завтрак с директором»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
21	Областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
22	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять участие в проекте	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет
23	Мероприятия, посвященные Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет

24	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А ну-ка, парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели физкультуры, классные руководители
25	Областной заочный конкурс студенческих сообществ в социальных сетях «Паблик СПО»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
26	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
27	Лыжня России	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
28	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Классные руководители
29	Концертная программ посвященная Международному женскому дню	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
30	Областной студенческий медиа-марафон «Профтех.ру»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
31	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай – Весну встречай»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы
32	Региональный этап Всероссийского фестиваля студенческого творчества «Российская студенческая весна»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Педагог-организатор Педагог доп.образования Советник директора по воспитанию Студенческий совет

33	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции «Бессмертный полк» и др.	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
35	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп. образования
36	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
37	День молодежи	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
5 Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по АХЧ
6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители

2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель комиссии по противодействию коррупции
7 Самоуправление				
1	Сборы студенческого совета	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание студентов, желающих вступить в студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция студенческого совета. Выбор Президиума студенческого совета	Члены студенческого совета, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, председатель студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» – цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
6	Областной конкурс команд актива «Команда Профтеха»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета

7	Тренинг на коммуникацию: «Студент – преподаватель»	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
8	Студенческая конференция по утверждению состава студенческого совета	Члены студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий совет
9	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Заместитель директора по воспитательной работе Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Кураторы, отличившиеся за прошлый учебный год
10	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
8 Профилактика и безопасность				
1	Профилактическая работа с несовершеннолетними обучающимися, состоящими на различных видах учёта	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
2	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог

3	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
4	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
5	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
6	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
7	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб «День брокколи»	Обучающиеся 2,3 курсов	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник
8	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;	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог

9	Правовые часы «Я - гражданин России»: - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
12	Областная спартакиада ПОО «Зачетный СПОрт» (по видам спорта)	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Руководитель физ. воспитания
13	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
9 Социальное партнёрство и участие работодателей				
1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники

2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей специальности/профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, наставники
4	Неделя студенческих стажировок «Профессия по обмену»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Ппедагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет, амбассадоры Профессионалитета
5	Областная профессионально-ориентированная игра «Азимут: квиз для хорошей компании»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Председатели ПЦК, классные руководители
10 Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Гигиеническое обучение и аттестация по санитарному минимуму студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководители отдела производственной практики, специалист по охране труда

2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов	Выпускники	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу
6	Внутренний отбор на право участие в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Ответственный за чемпионатное движение
7	Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Ответственный за чемпионатное движение

8	Региональный этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Ответственный за чемпионатное движение
9	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
10	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу